

# 三田市学校給食センター整備基本構想



令和 8 年 5 月  
三田市教育委員会



## - 目次 -

<b>1. はじめに</b> .....	<b>1</b>
<b>2. 学校給食を取り巻く現状</b> .....	<b>2</b>
2.1. 関連計画等の整理.....	2
2.1.1. 法令等における学校給食の位置付け .....	2
2.1.2. 本市における学校給食の位置付け .....	4
2.2. 学校給食の現状 .....	8
2.2.1. 現有2センターの現況 .....	8
2.2.2. 学校給食衛生管理基準への対応状況 .....	21
2.2.3. 運営状況 .....	22
2.2.4. 職員アンケート調査.....	33
<b>3. 学校給食の基本的な考え方</b> .....	<b>35</b>
3.1. 学校給食の課題 .....	35
3.2. 基本理念と基本方針 .....	36
3.2.1. 基本理念 .....	36
3.2.2. 基本方針 .....	36
<b>4. 学校給食センター整備・運営内容</b> .....	<b>38</b>
4.1. 導入機能・規模・運営内容.....	38
4.1.1. 提供食数 .....	38
4.1.2. 延床面積 .....	39
4.1.3. 食物アレルギー対応 .....	41
4.1.4. 炊飯機能 .....	43
4.1.5. 食育の推進.....	43
4.1.6. 環境負荷の低減 .....	44
4.1.7. 整備パターンの比較検討.....	45
4.1.8. 建設予定地の比較検討 .....	46
4.2. 配置計画及び建築計画 .....	47
4.2.1. 基本条件 .....	47
4.2.2. 諸室構成 .....	48
4.2.3. 配置計画 .....	49
4.2.4. 建築計画 .....	50
4.3. 配送・回収計画(案) .....	51
<b>5. 事業手法</b> .....	<b>53</b>
5.1. 事業手法の概要 .....	53
5.2. VFM算定 .....	56
5.2.1. 概算事業費.....	56
5.2.2. VFM算定結果 .....	57
5.3. 事業手法の評価 .....	58
<b>6. 今後の課題</b> .....	<b>59</b>
6.1. 実施に向けた課題.....	59
6.2. 現有2センターの延命化計画 .....	61
6.2.1. 対象施設の劣化状況に対する対応 .....	61
6.2.2. 計画スケジュール(案) .....	62



## 1. はじめに

三田市（以下、「本市」という。）では、2つの給食センターのうち、ゆりのき台給食センターが平成2年、清水山給食センターが平成5年に稼働し、いずれも築30年以上が経過しています。老朽化が進む中、学校給食衛生管理基準及び学校給食衛生管理マニュアルの遵守（努める項目を含む）も困難となっており、また HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が義務化されるなど、調理動線による作業効率の低下も相まって、抜本的な整備が最優先課題となっています。

三田市学校給食センター整備基本構想（以下、「本構想」という。）は、幼稚園・小中学校の再編統合も見据え、これからの三田市学校給食センターの整備・運営事業のあり方を明らかにすべく策定するものです。

### ※ HACCP（ハサップ）

Hazard Analysis and Critical Control Points の略称。食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握したうえで、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。

## 2. 学校給食を取り巻く現状

### 2. 1. 関連計画等の整理

#### 2. 1. 1. 法令等における学校給食の位置付け

学校給食は、平成 17 年の「食育基本法」の制定により食育の推進に寄与するものとして位置付けられ、教育活動の一環としてより重要なものとなりました。また、平成 27 年の「学校給食における食物アレルギー対応指針」では、学校や調理場における食物アレルギー事故防止に取り組むとし、学校給食は安全・安心な提供という観点からも位置付けられています。

学校給食の実施体制は、昭和 29 年に「学校給食法」が制定され、その後「学校給食実施基準」及び「学校給食衛生管理基準」が施行されたことにより法的に整いました。

表 関連法令等の概要


法 令 等	概 要
学校給食法 施行 : 昭和 29 年 最終改正 : 平成 27 年	学校給食が果たす重要な役割に鑑み、その実施に関して必要な事項に法的根拠を与え、学校給食制度を確立するとともに、今後ますますその普及充実を図ることを目的に制定された法律である。
学校給食実施基準 施行 : 平成 21 年 最終改正 : 令和 3 年	学校給食法第 8 条第 1 項の規定に基づき、学校給食の対象、回数、児童・生徒への配慮事項、栄養内容の基準を定めたものである。
学校給食衛生管理基準 施行 : 平成 21 年	学校給食法第 9 条第 1 項の規定に基づき、学校給食施設・設備の整備及び管理、調理の過程、衛生管理体制に関わる衛生管理基準を定めたものである。
大量調理施設衛生管理マニュアル 施行 : 平成 9 年 最終改正 : 平成 29 年	同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する調理施設を対象に、食中毒を予防するために、HACCP の概念に基づき、調理過程における重要管理事項を定めたものである。
食育基本法 施行 : 平成 17 年 最終改正 : 平成 27 年	食育について基本理念を明らかにしてその方向性を示し、国、地方公共団体及び国民の食育の推進に関する取組を総合的かつ計画的に推進することを目的に制定された法律である。
第 4 次食育推進基本計画 (令和 3 年度～令和 7 年度) 食育推進会議決定 : 令和 3 年	食育基本法第 16 条に基づき、食育推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進していくための基本計画である。
栄養教諭制度 施行 : 平成 17 年	食に関する指導（学校における食育）を推進するために創設された制度である。食に関する指導体制の整備を目的としている。
アレルギー疾患対策基本法 施行 : 平成 27 年	急増するアレルギー疾患に対する対策の充実を図るため、国や地方自治体、医師、医療関係者、学校関係者、医療保険者及び国民等の責務を明らかにし、国が具体的な計画を策定し推進することを義務づけるための法律である。
アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針 告示 : 平成 29 年	アレルギー疾患対策基本法第 11 条の規定に基づき、アレルギー疾患対策の総合的な推進を図るために定めたものである。

法 令 等	概 要
学校のアレルギー疾患に対する 取り組みガイドライン 施行 : 平成 20 年 最終改訂 : 令和 2 年	児童・生徒におけるアレルギー疾患の増加の指摘を受け、学校におけるアレルギー対策の推進を図ることを目的として、アレルギー疾患の理解と正確な情報の把握・共有、日常の取組と事故予防、緊急時の対応について取りまとめたものである。
学校給食における食物アレルギー 対応指針 施行 : 平成 27 年	各学校設置者（教育委員会等）、学校及び調理場が地域や学校の状況に応じた食物アレルギー対応方針やマニュアル等を策定する際の参考となる資料として、基本的な考え方や留意すべき事項等を具体的に示し、学校や調理場における食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的としている。
学校給食衛生管理マニュアル （兵庫県教育委員会） 施行 : 平成 22 年	学校給食施設・設備のみならず市町組合単位での衛生管理体制の整備、学校給食関係職員の研修の実施等について、学校給食衛生管理基準に照らして改善、充実を図っている。
学校における食育実践プログラム （兵庫県教育委員会） 施行 : 平成 18 年 3 月 改訂 : 平成 25 年 3 月	食への関心を高め、食に関する適切な知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることにある。食育を通して、心身の健康の増進を図り、豊かな人間性と生きる力を育むことを目的とする。
学校におけるアレルギー疾患対応 マニュアル（兵庫県教育委員会） 改訂 : 平成 28 年 施行 : 平成 29 年	学校給食における食物アレルギー対応の目標は、すべての児童生徒が給食時間を安全に、かつ、楽しんで過ごせるようにすることを目的としている。
ひょうごの食育 ～食育推進計画（第 4 次）～ 施行 : 令和 4 年 3 月 （令和 4 年度～令和 8 年度）	これまでの取組等を踏まえて、次に示す 4 つの柱とともに、具体的な施策、指標を掲げている。 ①多様な関係者と連携し、生涯を通じた食育の推進 ②健康寿命の延伸と健やかな暮らしを支える食育推進 ③持続可能な食を支える食育活動の推進 ④食育推進のための体制整備

## 2.1.2. 本市における学校給食の位置付け

本市における学校給食の位置付けは、以下のとおりです。

### 2.1.2.1 第5次三田市総合計画

策定年月	令和4年4月策定
目的・概要	心豊かに住み続けられる成熟期のまちの姿を示すとともに、人口減少下においても活力あるまちづくりの方向性を明らかにする。
給食関係部分の抜粋 【基本計画】	<p>「ひと」のチカラを育み、活きるまち～輝く人づくり～</p> <p><b>6 学校教育の充実</b></p> <p><b>③健やかな体の育成</b></p> <p>生涯にわたり心身共に健康で、活力ある生活を送るために、体力向上の取り組みを進め、自ら進んで運動する習慣の定着を図ります。心身の成長や健康の保持増進を図るため、学校給食を生きた教材とし、地場産物の活用を通し自然豊かな三田の食材を味わい、ふるさとを実感し、生産者への感謝の心を育む食育を進めます。</p> <p style="text-align: right;">関連する SDGs</p> <div style="float: right; text-align: center;">  <p>4 質の高い教育を みんなに</p> </div>

### 2.1.2.2 三田市公共施設等総合管理計画

策定年月	平成29年3月策定
計画期間	平成29年度～令和28年度までの30年間
目的・概要	これからの時代にあった公共施設等のあり方を見据え、公共施設マネジメントの推進に係る基本的な考え方や取組の方針を明らかにする。
給食関係部分の抜粋	<p><b>4. 公共施設マネジメントの基本方針</b></p> <p><b>(1) 公共施設等の管理に関する基本的な考え方</b></p> <p><b>基本方針1：施設の最適化と有効活用</b></p> <p>公共施設等の新規整備をできる限り抑えて、将来の市民等のニーズを踏まえたサービスの提供を確保しつつ、施設の集約化や統廃合、転用等を含めた施設の見直しを行うことで、保有総量、質、コストの最適化と有効活用を図ります。</p> <p><b>基本方針2：施設の長寿命化とライフサイクルコスト(LCC)の縮減</b></p> <p>今後も保有していく施設について、誰もが安全安心に利用できる施設として、定期的な点検・診断の実施による安全性の確保及び耐震化等を進めます。</p> <p>また、将来にわたる計画的な保全による施設の長寿命化を進めて、保全費用の平準化及びライフサイクルコスト(LCC)の縮減を図ります。</p> <p><b>基本方針3：施設の効率的・効果的な管理運営</b></p> <p>施設の管理運営を見直し、維持管理・運営費の縮減を図るとともに、民間委託や指定管理者制度、PPP/PFI手法等の活用による公民連携、地域協働等を進めて、効率的、効果的な維持管理・運営を図ります。</p> <p><b>(2) 取組目標</b></p> <p><b>1) 公共施設の取組目標</b></p> <p>30年間で公共施設の延床面積を12%削減(約43,000㎡削減)</p>

	<p><b>6. 施設類型別の方針</b></p> <p><b>6-1. 公共施設</b></p> <p><b>(1) 学校教育系施設</b></p> <p><b>【基本的な方針】</b></p> <p>給食センターは、安全安心な給食を提供するため、喫食人数に対応する調理施設と学校及び学級数に適した備品や保管設備等を整備し、食品衛生に配慮した管理運営を行います。</p> <p>また、今後は需要の変化等に即した適正な施設規模への見直しを検討します。</p>
--	---

### 2.1.2.3 三田市公共施設個別施設計画

策定年月	令和3年3月策定
計画期間	令和10年までの8年間
目的・概要	<p>公共施設が持つ機能や役割、重要性等を勘案したうえで、施設の保全のあり方を整理し、保全区分の設定や優先付けを行うとともに更新等に係る費用を明らかにする。</p> <p>限られた財源のなかで本市の将来を見据えた個別の施設の維持管理や更新等を進めていくための実行計画として取りまとめた。</p>
給食関係部分の抜粋	<p><b>6. 3 施設類型別の個別施設計画</b></p> <p><b>1) 学校教育系施設</b></p> <p>「給食センター」については、将来の学校再編、さらには生徒・児童数の動態等、給食センターを取り巻く変化等も注視しながら、計画的な保全を図っていきます。</p>

### 2.1.2.4 三田市立学校再編計画【第1次計画】

策定年月	平成30年12月策定
計画期間	—
目的・概要	<p>児童生徒にとって望ましい集団規模を確保し、教育環境の充実を図ることにより、次に掲げる教育をさらに推進します。</p> <p>(1) 自らが直面する様々な課題に対し、柔軟かつたくましく対応できる人物の育成をめざします。</p> <p>(2) 変化の激しいこれからの時代を生き抜くために、社会の中にある様々な情報や出来事を受け止め、主体的に判断する力を養います。</p> <p>(3) 一人一人の生徒が、自分のよさや可能性を認識するとともに、あらゆる他者を価値ある存在として尊重する態度を養います。</p> <p>(4) 子ども同士が「学び合い、高め合える」環境を保障することで、多様で心豊かな出会いの場を提供し、社会性を培います。</p> <p>(5) 「主体的・対話的で深い学び」を視点に、創意工夫しながら特色ある教育活動を展開します。</p> <p>(6) 学校行事や部活動等を活性化させることにより、子どもたちの活動意欲を高めます。</p> <p>(7) 中学校において、ある程度の教職員数を確保することで免許外教科指導を解消し、より専門性の高い学習指導を推進します。</p>

給食関係部分 の抜粋	<p>1 望ましい学校規模とその主な理由</p> <p>(1) 小学校の望ましい学校規模とその主な理由 12～18 学級（各学年 2～3 学級）</p> <p>(2) 中学校の望ましい学校規模とその主な理由 9～18 学級（各学年 3～6 学級）</p> <p>2 学校再編を実施する際の留意事項</p> <p>(3) 学校再編に伴う教育環境の充実に関すること 学校再編により 1 学校の児童生徒数が増加することが予想されることから、必要に応じて、人的配置の充実や校舎等の新增改築、施設設備の改修を行うなど、更なる教育環境の充実に努めます。</p>
---------------	--

### 2.1.2.5 第2次三田市食育推進計画

策定年月	令和5年3月策定
計画期間	令和5年度～令和9年度までの5年間
目的・概要	「三田市食育推進計画」が令和4年で期間満了となることから、今後の本市における食育に関する取り組みを計画的に推進するため、国の「第4次食育推進基本計画」や県計画、社会情勢、本市の現状等を踏まえ、新たに「第2次三田市食育推進計画」を策定した。
給食関係部分 の抜粋	<p><b>基本目標 2 次世代につなぐ食育の推進</b></p> <p><b>施策の方向1. 三田の農を支える食育</b></p> <p><b>【主な取り組み】</b></p> <p>① <b>地産地消の推進</b> 生産者や事業者は農産物の販売、関係団体は地場産物を使った料理教室等の開催、行政は地場産物の情報提供や給食での三田産農産物の活用推進等、様々な機関が工夫を凝らし、三田産農産物の普及・啓発に努めます。</p> <p><b>【具体的な取り組み例】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食での三田産農産物の積極的な活用を図ります。</li> </ul> <p><b>施策の方向2. 食文化をつなぐ食育</b></p> <p><b>【具体的な取り組み例】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはんを中心とした学校給食のレシピや、献立表・給食だよりを広く発信することで、和食文化の普及啓発を行います。</li> <li>・学校給食週間等において、昔の食生活や食文化の紹介や展示等を行い、食生活の変遷や伝統的な食文化についての啓発を行います。</li> <li>・様々な日本の伝統的な行事食を給食で提供するとともに、講座等を通じて家庭や地域に行事食の由来等を伝えていきます。</li> </ul> <p><b>施策の方向3. 持続可能な食を支えるための食育</b></p> <p><b>【具体的な取り組み例】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養教諭を中心とした教諭、保育士等が給食の時間等の指導を通じ、一人ひとりにあった食べ方を大切にしつつ、食に携わる人への感謝の気持ちを深め、残食を減らす取り組み、指導を行います。</li> </ul>

## 2.1.2.6 さんだゼロカーボンシティ推進計画

策定年月	令和5年3月
計画期間	令和5年度から令和12年度までの8年間
目的・概要	<p>本市のかけがえのない財産である豊かな里山を未来の世代へ引き継いでいけるよう、2021年6月3日に2050年ゼロカーボンシティに挑戦することを表明したことから、今後、持続可能な開発目標であるSDGsの理念も踏まえ、着実に脱炭素社会を目指していくため、「さんだゼロカーボンシティ推進計画」を策定。</p>
給食関係部分の抜粋	<p><b>基本方針Ⅱ 更なる省エネルギー対策</b></p> <p><b>1) 省エネルギーの推進</b></p> <p><b>② 住宅・建築物の省エネルギーの促進</b></p> <p>新築の住宅・建築物については、ZEH（ネット・ゼロ・エネルギー・ハウス）化や ZEB（ネット・ゼロ・エネルギー・ビル）化を視野に入れて、省エネ基準への適合に向けた啓発を行います。</p> <p>既存の住宅・建築物については、工務店等の建築関連事業者を通じて、省エネ技術や支援制度等に関する情報発信を行うことで、省エネルギー改修の促進を図ります。さらに、家庭や事業所におけるエネルギーの合理的な使用を促進するため、市民への「うちエコ診断」、事業者への省エネ診断の受診を奨励します。</p> <p>また、HEMS や BEMS 等のエネルギー管理システムについて、電気事業者等のエネルギー事業者や家電メーカー等と連携し、導入のメリット等の情報発信を行います。</p> <p>&lt;取組例&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ZEH、ZEB の普及促進</li> <li>・省エネリフォームの普及促進</li> <li>・市民、事業者への省エネ診断受診の推奨</li> <li>・HEMS、BEMS 等のエネルギー管理システムの普及促進</li> </ul>

## 2.1.2.7 三田市地域防災計画（令和7年度修正）

策定年月	—
目的・概要	<p>三田市の地域に係る地震や風水害等の災害対策についてその基本を定め、市民の積極的な協力のもとに防災活動を効果的に実施することにより、市民の生命、身体及び財産を災害から保護するとともに、災害による被害を軽減し、社会秩序の維持と公共の福祉の確保に資する。</p>
給食関係部分の抜粋	<p><b>地震災害対策計画編</b></p> <p><b>第8節 救援活動</b></p> <p><b>第2 食糧供給計画</b></p> <p><b>6 米飯の炊き出し（学校教育部）</b></p> <p>(1) 米飯の炊き出しは、炊出班（学校給食センター）が実施する。</p> <p>(2) 炊き出しの施設は、学校給食センターの利用を基本とし、当該施設に属する栄養士、調理員が炊き出しを行う。</p> <p>また、災害の規模によっては、災害対策本部を通じ、炊事用具を調達し、避難所又は被災地域の最も便利な場所等で炊飯を実施する。</p>

## 2.2. 学校給食の現状

### 2.2.1. 現有2センターの現況

本市における学校給食は、ゆりのき台給食センター及び清水山給食センターの2センターより提供しています。2センターの現況は、以下のとおりです。

#### 2.2.1.1 ゆりのき台給食センターの現況

##### (1) ゆりのき台給食センターの概況

ゆりのき台給食センターの概況を以下に示します。

表 ゆりのき台給食センターの概況

外観			
	所在地	ゆりのき台6丁目8番地	建築年月
敷地面積	10,660 m <sup>2</sup> (法面等を含む)	給食開始年月	平成2年9月～
構造	鉄筋コンクリート造	階数	2階建て
建築面積(本棟)	1,656 m <sup>2</sup>	最大調理能力	8,000食/日
延床面積(本棟)	1,836 m <sup>2</sup> (1階1,599 m <sup>2</sup> 、2階237 m <sup>2</sup> )	令和7年度 喫食数	約6,700食/日 (20校園に配送)

## (2) ゆりのき台給食センターの老朽化状況

ゆりのき台給食センターの施設の現況を把握するため、劣化調査を実施しました。施設の老朽化状況について、以下に示します。

表 ゆりのき台給食センターの劣化状況

劣化箇所		詳細
外壁等	プラットホーム（西側）	・クッション材の劣化
	外壁	・クラック多数（建物全体） ・庇の塗装のはがれ（ボイラー・機械室）
屋根	—	・屋上の縁にクラック ・金属屋根全体にサビ
1階内部	玄関	・床のタイル割れ
	ホール	・天井に水漏れ跡
	事務室	・壁面にクラック ・壁紙の浮き
	消毒室	・壁面にクラック ・ドア周辺にクラック
	検収室	・床の塗装のはがれ ・天井エアコンからの水漏れ跡
	食品庫	・床の塗装の剥離
	下処理室・カート洗い場	・床の塗装のはがれ
	調理室	・壁面にクラック
	洗浄室	・壁面にクラック ・床の塗装のはがれ
	プラットホーム（東側）	・天井の塗装のはがれ ・床面全体にひび割れ ・ドア周辺にクラック ・設備を養生テープで補強 ・壁を増設
2階内部	栄養指導室	・壁紙の浮き
	食品検査室	・壁紙の浮き



# ゆりのき台給食センター



庇の天井のはがれ

天井の塗装のはがれ



ヒビ (床全体)

扉上にクラック多数

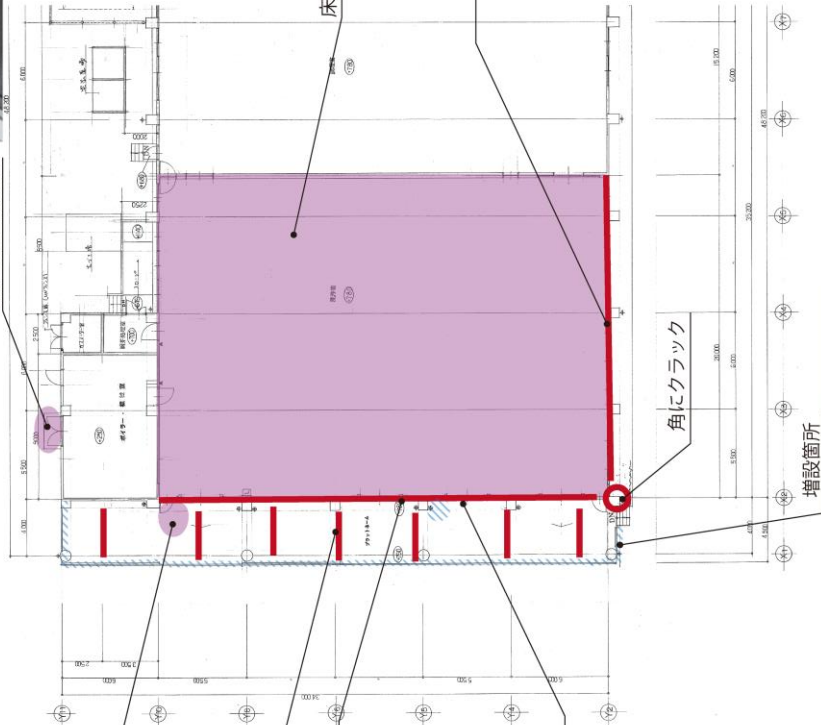


設備 (扉上部) を養生テープで補強



床塗装はがれ (全体)

窓周りにクラック多数



角にクラック

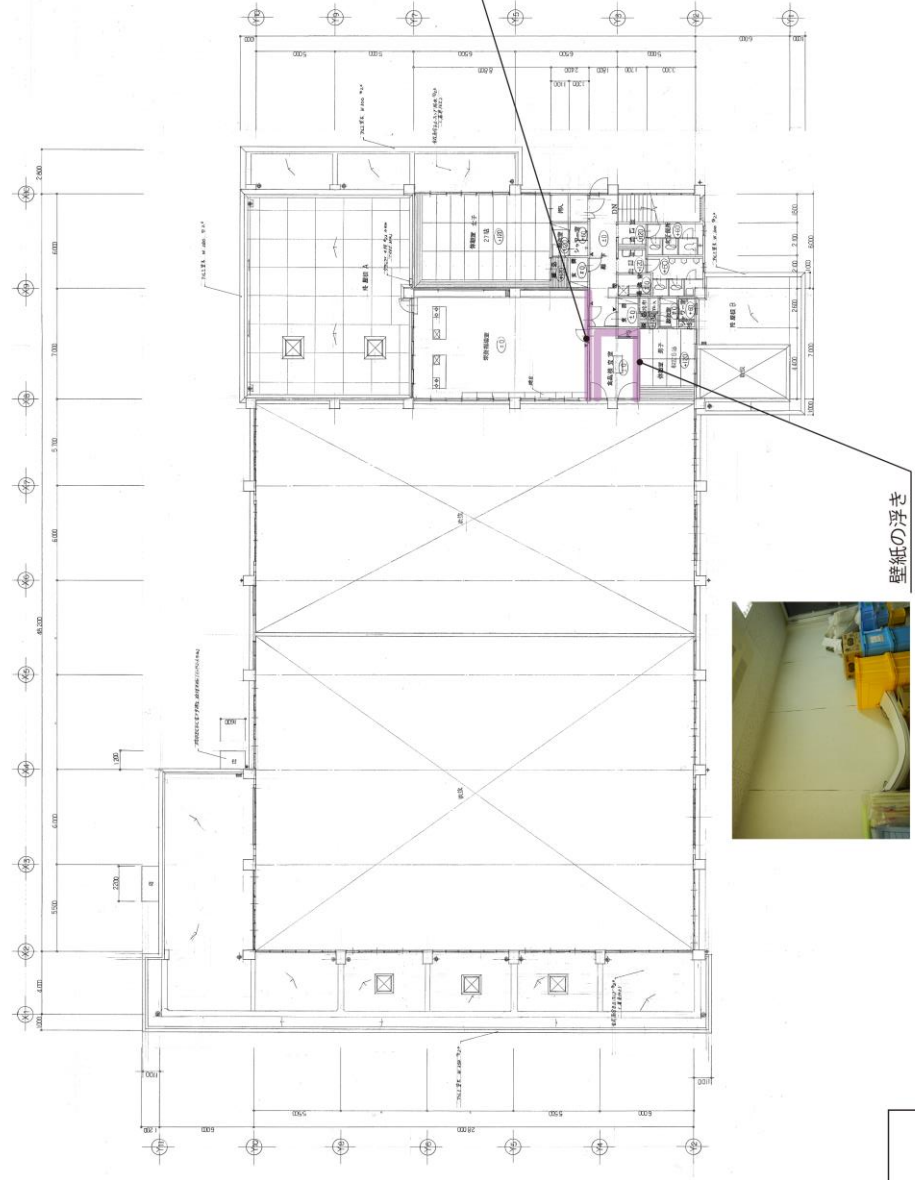
	クラック
	汚れ・はがれ
	水による劣化・浮き
	サビ等
	その他



増設箇所

## 一階平面図 (2)

# ゆりのき台給食センター



- クラック
- 汚れ・はがれ
- 水による劣化・浮き
- サビ等
- その他

壁紙の浮き



壁紙の浮き



二階平面図

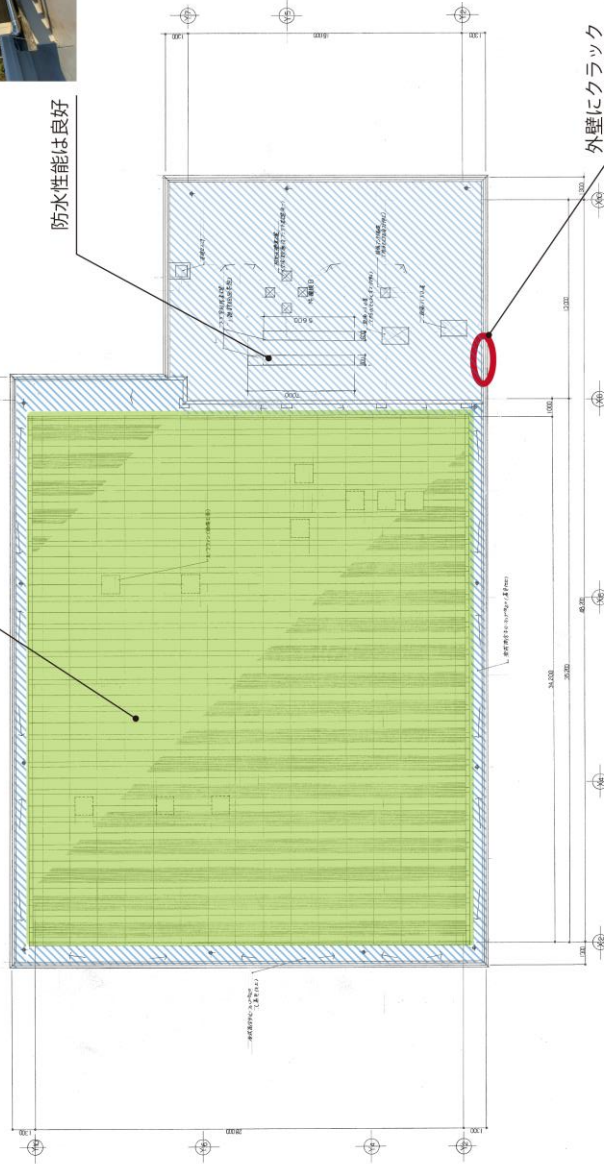
# ゆりのき台給食センター



サビ(全体)



防水性能は良好



外壁にクラック

	クラック
	汚れ・はがれ
	水による劣化・浮き
	サビ等
	その他

屋根伏図

## 2.2.1.2 清水山給食センターの現況

### (1) 清水山給食センターの概況

清水山給食センターの概況を以下に示します。

表 清水山給食センターの概況

外観			
所在地	志手原 1143 番地	建築年月	平成 5 年 3 月 平成 21 年 4 月～平成 25 年 3 月の 4 年間、機能回復工事施工のため休止
敷地面積	6,510 m <sup>2</sup> (法面等を含む)	給食開始年月	平成 25 年 9 月～
構造	鉄筋コンクリート造	階数	2 階建て
建築面積(本棟)	1,195 m <sup>2</sup>	最大調理能力	4,000 食/日
延床面積(本棟)	1,328 m <sup>2</sup> (1 階 1,127 m <sup>2</sup> 、2 階 201 m <sup>2</sup> )	令和 7 年度 喫食数	約 3,000 食/日 (15 校園に配送)

## (2) 清水山給食センターの老朽化状況

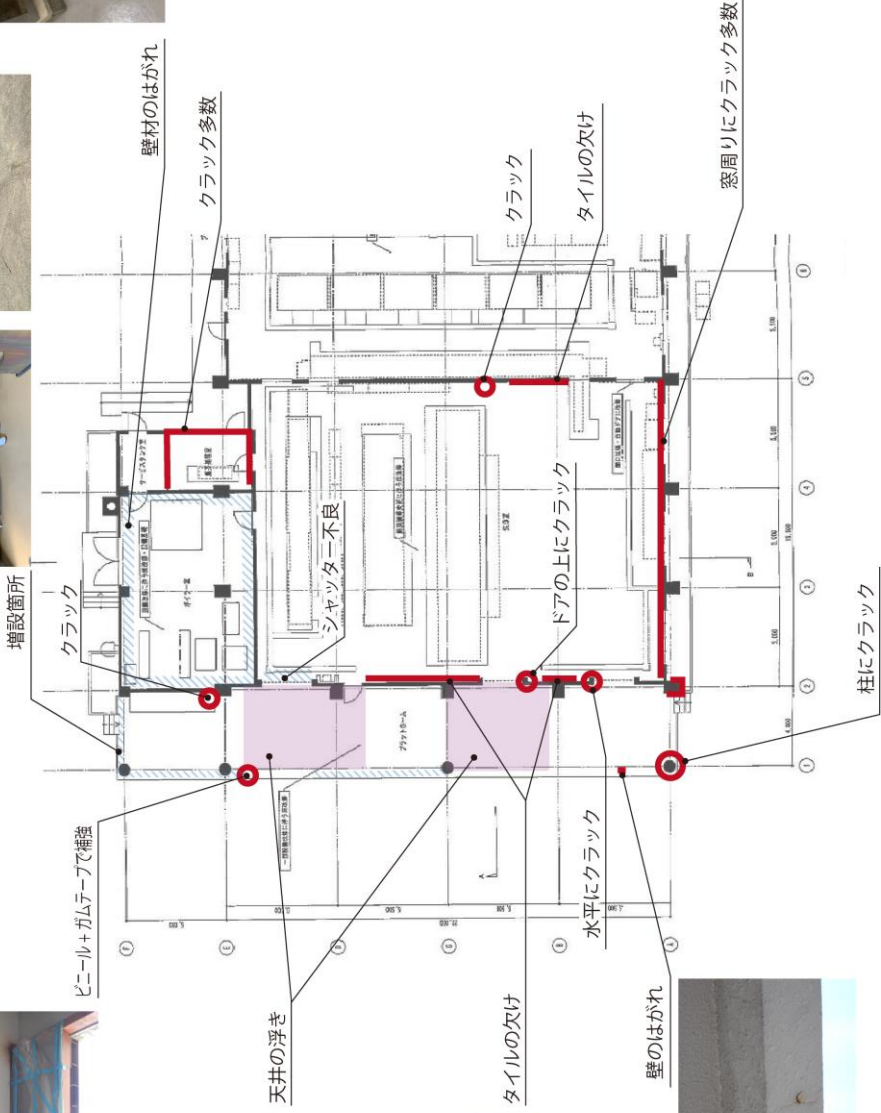
清水山給食センターの施設の現況を把握するため、劣化調査を実施しました。施設の老朽化状況について、次ページ以降に示します。

表 清水山給食センターの劣化状況

劣化箇所		詳細
外壁	外壁	<ul style="list-style-type: none"> <li>・窓の縁をコーキングと養生テープで密閉（調理室）</li> <li>・排水口周囲にひび割れ</li> <li>・モルタルと基礎の隙間</li> </ul>
屋根	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>・防水シートの劣化</li> <li>・金属屋根全体にサビ</li> <li>・排水口周辺にサビ流入の跡</li> </ul>
1階内部	消毒室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ドア周辺にクラック</li> </ul>
	検収室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ドア周辺にクラック</li> </ul>
	下処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・壁面にクラック</li> <li>・コンクリートの欠けにカバー</li> <li>・壁面タイルの欠け</li> <li>・ドア上部に漏水の跡</li> </ul>
	調理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・壁面にクラック</li> <li>・床面の塗装のはがれ</li> <li>・コンベアーが故障（現在は不使用）</li> </ul>
	洗浄室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・壁面にクラック</li> <li>・ドア周辺にクラック</li> <li>・壁面タイルの欠け</li> <li>・シャッター不良</li> </ul>
	ボイラー室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・壁材の欠け</li> </ul>
	塵芥処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・壁面にクラック</li> </ul>
	プラットホーム （北側）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・壁面にクラック</li> <li>・壁材（塗装、タイル）の剥離</li> <li>・柱にクラック</li> <li>・天井材の浮き</li> <li>・開口部をビニール材とガムテープで補強</li> <li>・壁を増設</li> </ul>
	談話コーナー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・床面にひび割れ</li> </ul>
2階内部	給湯室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・壁面にクラック</li> </ul>



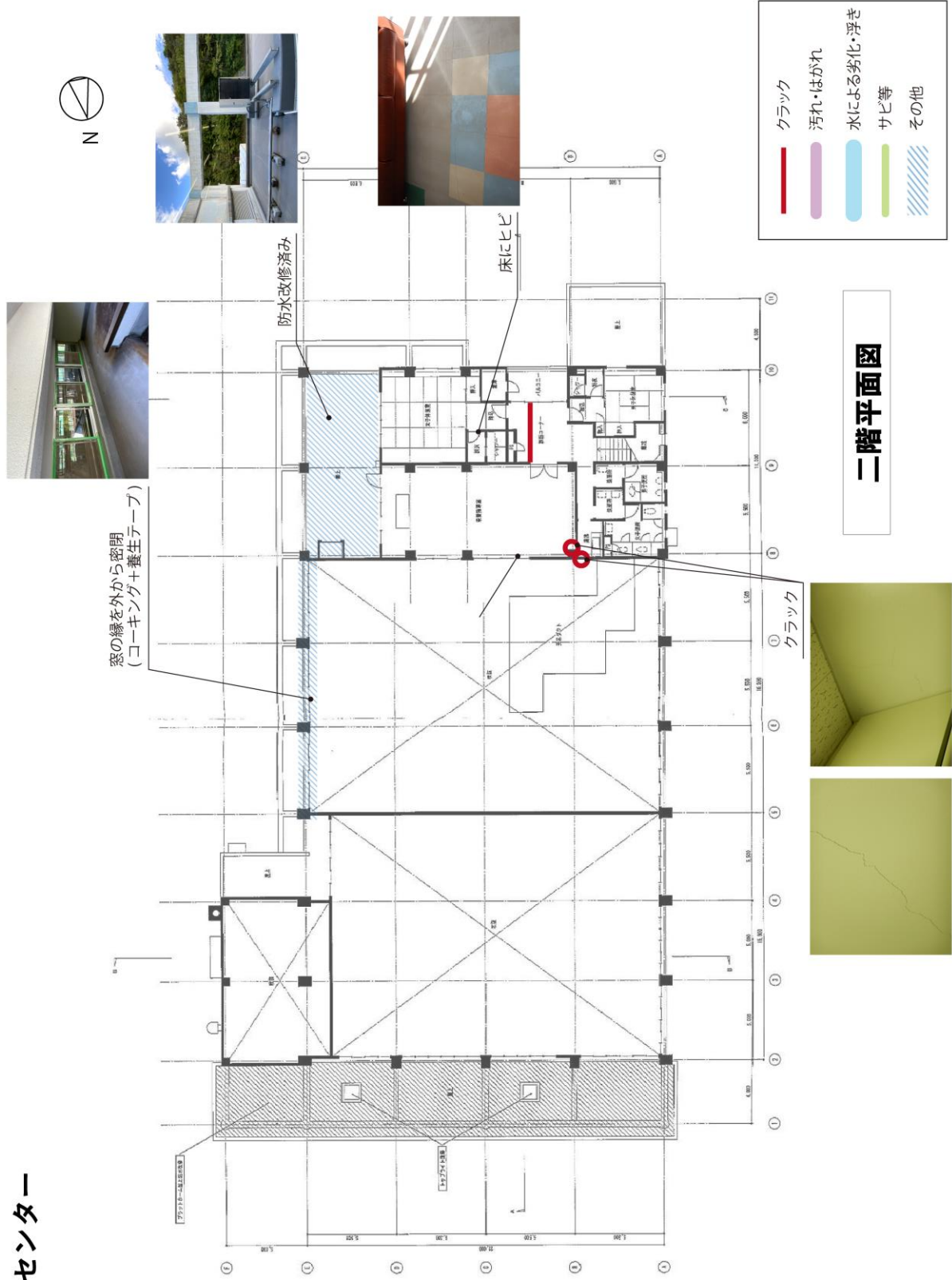
# 清水山給食センター



	クラック
	汚れ・はがれ
	水による劣化・浮き
	サビ等
	その他

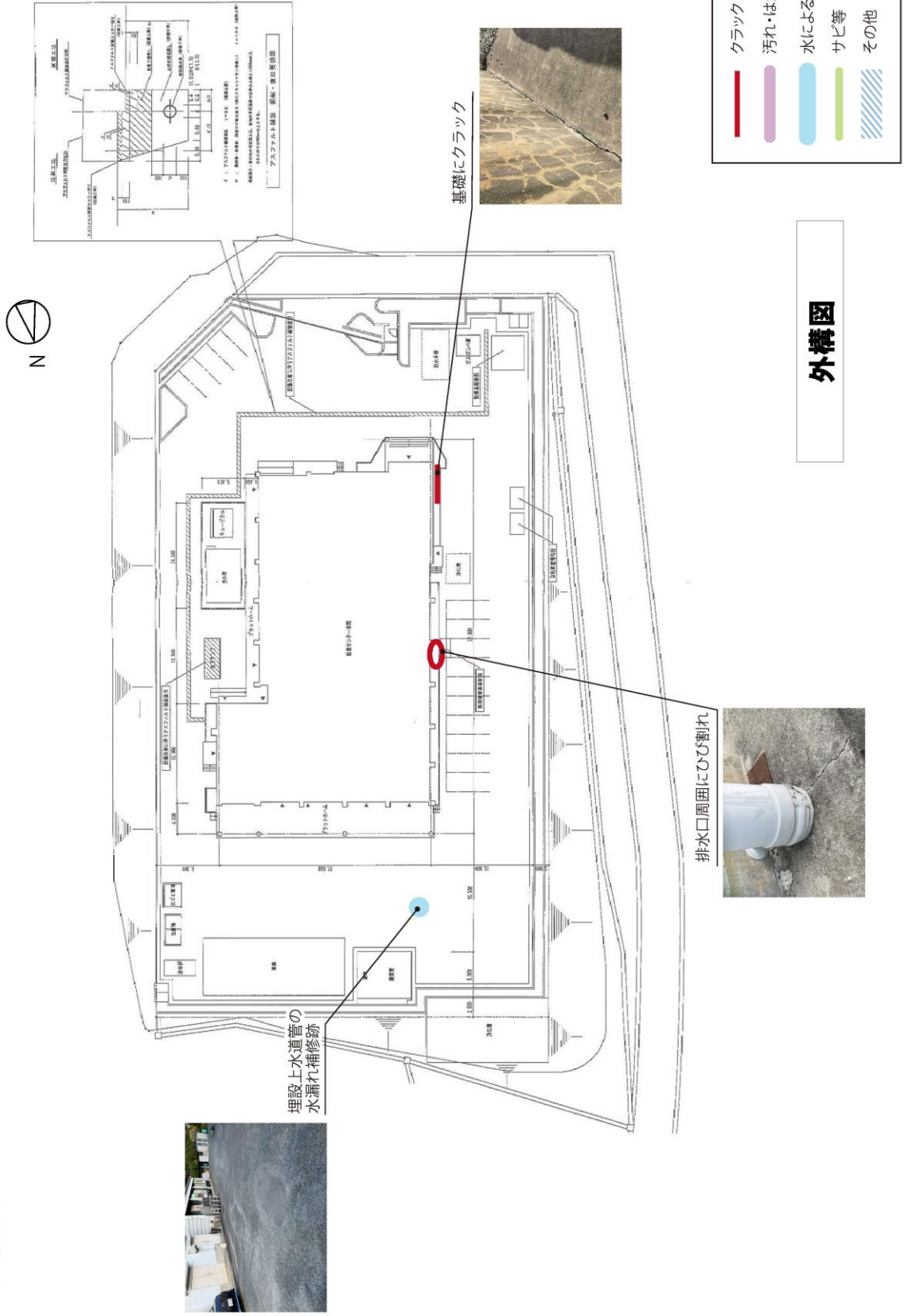
一階平面図 (2)

# 清水山給食センター





# 清水山給食センター



## 2.2.2. 学校給食衛生管理基準への対応状況

学校給食衛生管理基準への対応状況は、以下のとおりです。

表 学校給食衛生管理基準への対応状況

項 目		ゆりのき台 給食センター	清水山 給食センター
学校給食 衛生管理 基準への 対応状況	汚染作業区域と非汚染作業区域の区分	未対応	未対応
	ドライシステムの導入状況	ウェット方式 (ドライ運用)	ウェット方式 (ドライ運用)
	空調等を備えた構造	未対応	未対応
	2時間喫食への対応状況	対応	対応

### 参考-学校給食衛生管理基準の補足

#### ※1 汚染作業区域と非汚染作業区域の区分

二次汚染（調理器具や人の手を介した汚染や汚染物質などの混入など）防止の観点から、調理場内を「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」、「その他の区域」に部屋単位で区分することが示されています。汚染作業区域は、泥や埃などの異物や有害微生物が付着している食品を取り扱う場所です。

#### ※2 ドライシステムの導入

ドライシステムは、すべての調理機器からの排水を機器等に接続される排水管を通して流す方式です。床を乾いた状態で使用することで、床からの跳ね水による二次汚染を防ぎ、調理場内の湿度を低く保つことで、細菌の増殖を抑え、食中毒の発生要因を少なくすることができます。このため、施設の新築、改築、改修にあたっては、ドライシステムを導入することが示されています。また、導入していない調理場においてもドライ運用を図ることが示されています。

#### ※3 空調等を備えた構造

高温多湿は細菌が増殖しやすい環境であるため、作業中に発生する熱や湿気をできるだけ速やかに排除する空調等を備えた建物の構造にする必要があります。作業中も温度25℃以下、湿度80%以下を保つように空調等を備えるよう努めることが示されています。

#### ※4 2時間喫食

2時間を経過すると細菌の増殖が活発になるため、調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に喫食できるように努めることとされています。

## 2.2.3. 運営状況

### 2.2.3.1 学校給食の実施状況

本市では、成長期にある子どもたちの心身の健全な発達のため、幼稚園、小・中学校、特別支援学校へバランスのとれた栄養豊かな学校給食を提供しています。ゆりのき台給食センターと清水山給食センターでは、異なる献立の給食を提供しています。

現有2センターにおける学校給食の実施状況は、以下のとおりです。

表 学校給食の実施状況

	ゆりのき台給食センター	清水山給食センター
副食	3 献立	
主食（外部委託）	米飯：4回/週、パン：1回/週（毎週水曜日）	
牛乳	約9,700本/日（200ml）	
給食予定日数	幼稚園 154日、小・中学校 180日、特別支援学校 180日	



写真 米食の献立



写真 パン食の献立

### 2.2.3.2 職員の配置状況

現在の職員配置状況は、以下のとおりです。2センターとも直営で運営しています。

表 職員の配置状況（令和7年6月1日現在）

	ゆりのき台給食センター	清水山給食センター
課長	1人	—
所長	1人	1人
栄養教諭（県費）	3人	3人
管理栄養士（市費）	1人	—
統括作業長	1人	—
班長	3人	3人
主任	3人	4人
技能職員	4人	—
調理員（会計年度職員）	41人	17人
事務（正規職員）	4人	1人
事務（会計年度）	3人	—
合計	65人	29人

## 2.2.3.3 配送状況

### (1) 配送車

配送車は2t車を運用しています。また、配送学校園のプラットホームの形状等を考慮して車両の左側に横開き戸を設けた特殊仕様となっています。

表 配送車の仕様等

	ゆりのき台給食センター	清水山給食センター
配送車	2t車：7台	2t車：5台
予備車両	2t車：2台 ※ゆりのき台給食センターに配置	



写真 左後部から



左側から



積み下ろしの様子

### (2) 配送状況

2センターから各学校園への配送状況は、以下のとおりです。

表 配送状況

令和7年5月1日現在

名称	配送 学校園数	配送先	
ゆりのき台給食センター	20 (6,709)	小学校：13 (4,736)	藍 (79) 本庄 (52) 広野 (226) 武庫 (453) すずかけ台 (397) 狭間 (212) 富士 (287) あかしあ台 (578) 弥生 (139) 学園 (280) けやき台 (647) つつじが丘 (182) ゆりのき台 (1,204)
		中学校：5 (1,855)	長坂 (141) 狭間 (405) 富士 (270) 藍 (148) ゆりのき台 (891)
		市立特別支援学校：1 (51)	ひまわり小学部・中高等部 (51)
		幼稚園：1 (67)	みつば幼稚園 (67)
清水山給食センター	15 (3,019)	小学校：7 (1,484)	三田 (667) 三輪 (418) 志手原 (75) 小野 (45) 高平 (106) 母子 (22) 松が丘 (151)
		中学校：3 (1,254)	上野台 (121) 八景 (562) けやき台 (571)
		幼稚園：4 (156)	三田 (54) 三輪 (47) 松が丘 (25) ありまふじ (30)
		県立特別支援学校：1 (125)	上野ヶ原 (125)
計 35 (小学校 20 校、中学校 8 校、幼稚園 5 園、特別支援学校 2 校) (9,728)			

※ ( ) 内は提供給食数を記載 (教職員を含む。)

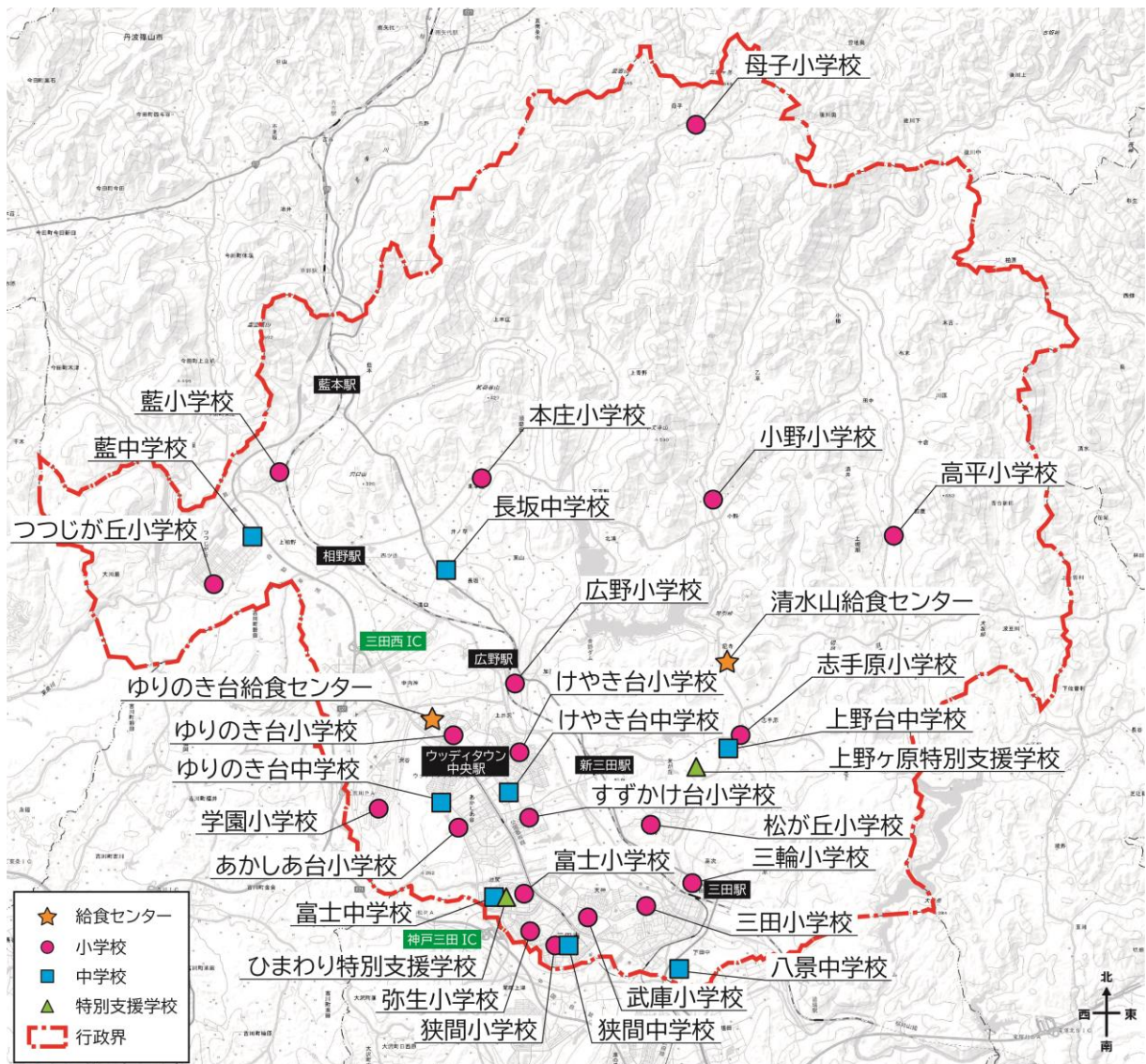


図 学校給食センター及び配送校位置図

表 ゆりのき台給食センターの配送状況

車両	校名	配送回数	配送		回収回数	回収	
			センター発	学校園着		学校園発	センター着
①	富士中学校	1 便目	10:40	10:55	1 便目	13:30	
	富士小学校			11:05		13:45	14:00
	ゆりのき台小学校	2 便目	11:40	11:45	2 便目	14:10	14:15
②	弥生小学校	1 便目	10:40	10:55	2 便目	13:50	
	武庫小学校			11:05		14:00	14:15
	けやき台小学校	2 便目	11:30	11:40	1 便目	13:25	13:35
③	学園小学校	1 便目	10:45	10:55	2 便目	14:00	14:15
	狭間小学校			11:10		1 便目	13:25
	狭間中学校	2 便目	11:35	11:50			13:30
④	あかしあ台小学校	1 便目	10:50	11:00	1 便目	13:20	13:30
	ゆりのき台中学校	2 便目	11:35	11:50	2 便目	13:45	14:00
⑤	みつば幼稚園	1 便目	10:50	11:00	1 便目	13:15	
	広野小学校			11:10		13:25	
	長坂中学校	2 便目	11:40	11:55			13:40
⑥	本庄小学校	1 便目	10:55	11:15	1 便目	13:15	
	藍小学校			11:25		13:45	14:05
	藍中学校			11:35		13:30	
	つつじが丘小学校			11:40		13:25	
⑦	すずかけ台小学校	1 便目	11:25	11:35	1 便目	13:25	13:40
	ゆりのき台小学校			11:45	2 便目	14:00	14:05

※1：ひまわり特別支援学校小学部は、富士小学校と同一場所であり、配送、受入共に業務としては一つとして扱う。

※2：ひまわり特別支援学校中等部・高等部は、富士中学校と同一場所であり、配送、受入共に業務としては一つとして扱う。

※3：受入業務は中学校5校と小学校13校の計18校で実施。

※4：臨時的受入業務は幼稚園1園で実施。

表 清水山給食センターの配送状況

車両	校名	配送回数	配送		配送回数	回収	
			センター発	学校園着		学校園発	センター着
①	三田幼稚園	1 便目	10:35	10:55	1 便目	13:15	
	三田小学校	2 便目	11:30	11:50		13:25	13:45
②	三輪小学校	1 便目	10:35	10:55	1 便目	13:15	
	三輪幼稚園			11:00		13:20	13:40
	八景中学校	2 便目	11:30	11:50	2 便目	14:00	14:20
③	上野ヶ原特別支援学校	1 便目	10:40	10:50	1 便目	13:10	
	松が丘小学校			11:00		13:20	
	松が丘幼稚園			11:05		13:25	13:40
	けやき台中学校	2 便目	11:35	11:55	2 便目	14:00	14:20
④	ありまふじ幼稚園	1 便目	10:40	10:50	1 便目	13:40	
	志手原小学校			10:55		13:45	13:55
	高平小学校			11:15		13:20	
	上野台中学校	2 便目	11:45	11:55	2 便目	14:00	14:10
⑤	小野小学校	1 便目	10:45	11:00	1 便目	13:45	14:00
	母子小学校			11:25		13:20	

※1：受入業務は中学校3校と小学校7校（母子小学校は臨時のみ）の計10校で実施。

※2：臨時的受入業務は母子小学校と幼稚園4園の計5施設で実施。

※3：予備車両は「ゆりのき台給食センター」に保管するものとする。

### 2.2.3.4 食物アレルギー対応

学校給食における食物アレルギーに関する調査（令和7年5月1日現在）では、現有2センターともに除去食や代替食等の食物アレルギー対応食が安全に調理できる構造ではないことから、施設での対応を行っていない状況です。

現在は食物アレルギーチェック用献立表の事前配布、自宅からの弁当持参、牛乳の使用停止により、食物アレルギーへの対応を行っています。

表 学校給食における食物アレルギーに関する調査（令和7年5月1日現在）

		小学校	中学校	特別支援学校	合計	
食物アレルギーがある児童生徒が在学する学校数		19 (434)	8 (205)	1 (5)	28 (644)	
食物アレルギーへの対応を行っている学校数		19 (224)	8 (113)	1 (5)	28 (342)	
食物アレルギーへの対応別学校数	レベル1	保護者に対して使用食材の分かる献立表を事前に配付	19	8	1	28
		担任教諭の指導の下、原因食品を除去して食べさせる				0
	レベル2	弁当を自宅から持参させる (一部弁当も含む)	16	7	1	24
	レベル3	牛乳の使用を停止	12	7	1	20
		原因食品（牛乳を除く）を除去した給食を提供				0
	レベル4	原因食品を他の食品に交換した給食を提供				0
		特別メニューによる給食を提供				0
	その他	代替食材料を自宅から持参させる				0
その他					0	

※（ ）内は対象児童生徒数（人）を記載。

※調査対象に幼稚園は含まない。

### 2.2.3.5 食育活動

本市では、幼稚園、小・中学校、特別支援学校において組織的・計画的・継続的に食育を推進し、地域や家庭と連携を図りながら子どもたちの「未来を創造し、心豊かに生きる力」を育成してきました。これまでの学校園での取り組みを踏まえ、また、兵庫県及び本市の食育推進計画を受け、さらなる食育の充実に向けて、「三田市学校・園における食育推進計画（2024年度～2028年度）」を策定し、取り組みを進めていきます。計画概要は、以下のとおりです。

表 本市の学校・園における食育推進計画の概要

基本目標	食を楽しみ 食でつながり よりよく生きる さんだっ子
計画期間	2024年度～2028年度
めざす子ども像	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生活リズムをととのえ、からだによい食べ方ができる子</li> <li>・食の大切さがわかり、感謝と思いやりの心をもつ子</li> <li>・三田の恵みをかみしめ、心豊かに生きることができる子</li> </ul>
内容	<p><b>学校・園、家庭、地域、行政が連携した食育の推進</b></p> <p>子どもたちに食事の大切さ、喜び、楽しさを知らせ、心身の成長や健康の保持増進を図るとともに、食に関する正しい知識と望ましい食習慣の形成につなげる。“食べチャオさんだ！”を合言葉に展開する食育推進事業に取り組み、食育を推進します。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; width: 45%;"> <p><b>給食</b></p> <p>給食を教材として活用した指導を行うことにより、食について興味関心をもたせ、食のもつ多様な側面に気づかせる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ひとくちおしゃべりタイム（給食時間の指導）</li> <li>○学校・園で育てた野菜を給食に活用</li> <li>○給食食材情報等と動画配信</li> </ul> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; width: 45%;"> <p><b>体験</b></p> <p>給食への理解を深め、コミュニケーションを図り、食の大切さについて考える機会とする。また、三田でとれる季節の食材を味わいふるさと三田のよさを知る。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○親子体験の充実</li> </ul> </div> </div> <p style="text-align: center;"><b>“食べチャオさんだ！”食育推進事業</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; width: 45%;"> <p><b>作品募集</b></p> <p>絵手紙等を募集し、三田のよさを感じ、郷土愛を育むことをねらいとする。また、学校園の食育活動を地域に発信する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○食に関する作品募集と展示</li> </ul> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; width: 45%;"> <p><b>啓発</b></p> <p>三田の学校給食の魅力や食育の大切さを広く市民に啓発する。また、動画やレシビカード、ホームページを充実させ、家庭や地域に発信する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○啓発活動の実施（学校給食展、展示など）</li> <li>○ホームページの充実</li> <li>○給食献立レシピの提供</li> <li>○三田のご当地グルメの開発</li> </ul> </div> </div>
食育のキャッチフレーズ	<p>“食べチャオさんだ！”で『やさしい食育』</p> <p>～ ふるさととつながり はぐくむ 三田の恵み ～</p>

本市での学校給食に関連する食育活動について、学校給食に関連する取り組みには、以下のようなものがあります。

表 令和7年度 “食べチャオさんだ！” 食育推進事業計画

事業項目	目的	内容	対象
学校給食	給食時間の指導（こんしゅうのこんだて）	給食センター発行の資料「こんしゅうのこんだて」を提供し、給食時間に活用する。二次元コードを利用し、当日の献立や調理中の様子を動画で紹介する。	市内の市立幼小中
	卒業おめでとう給食選挙（給食アンケート）	中学3年生リクエスト献立実施と給食だよりにアンケートで出た感想を紹介する。	市内の市立中学校3年生
	学校園で育てた野菜の提供	学校園の菜園で育てた野菜を給食に取り入れ、収穫の喜びやおいしさを共に味わい感謝の心を育てる。 例 6・7月：玉ねぎ 10・11月：かぼちゃ・枝豆 12・1月：大根、白菜 その他【トマト・ピーマン・なす・ゴーヤ・とうがん・にんにく・さつまいも・にんじん・黒大豆など】	
募集	絵手紙コンクール（13年目）	自然豊かな三田の食材を味わう喜びや楽しさと生産者への感謝の気持ちを絵と言葉で伝える絵手紙を募集し、食育推進事業に活用する。	市内在住 在学園児児童生徒（4才～中学生以下）
	給食センター探検隊	三田の学校給食への興味関心を高める。体験活動、親子の参加により料理を楽しむコミュニケーションを図ることにより、家庭との連携した食育を推進する。	ゆりのき台給食センター内の見学・調理機材を使った調理疑似体験、給食センターの取り組みの説明 <午前2回開催>
食育啓発	食に関する作品展	市内学校園の食育活動や食に関する作品、絵手紙コンクール応募作品の展示を行う。	市民
	三田の食育・学校給食展（12年目）	“食べチャオさんだ！”食育推進事業の紹介、絵手紙コンクール全応募作品の展示等	市民



写真 給食センター探検隊の様子



写真 食育に関する展示の様子

— 三田市の学校・園における食育推進計画 —  
**さんだっ子 食べチャオ！食育推進計画**  
 ～ デジタル食育 × リアル体験 ～

【2024年度～2028年度】

概要版



**食育(しょくいく)**

生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となります。三田市の幼稚園、小・中学校において、様々な食の学びを通して、食の基礎・基本となる内容の定着を心がけ、子どもたちが、食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できることをめざし、食育推進に取り組んでいます。



**「食べチャオさんだ！」で「やさしい食育」**  
 ～ ふるさととつながり はぐくむ 三田のめぐみ ～

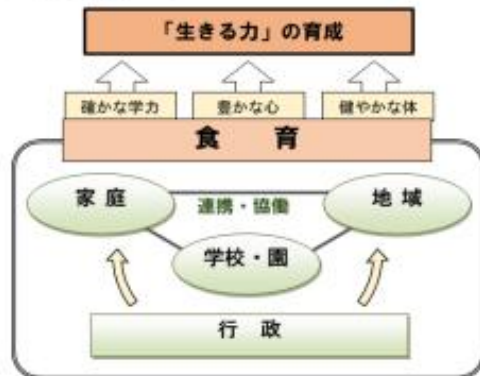
をキャッチフレーズ※に、

いつでも、どこでも、だれでも、さらに、学校・園、家庭、地域、行政が連携・協働して、もう一步ふみこんだ食育を推進していきます。

みんなでいっしょに「～もりもり もぐもぐ いきいき すくすく～」  
 『やさしい食育』をすすめていきましょう！

- や** 野菜をおいしくもりもり食べましょう
- さ** 三田の恵みをもぐもぐ味わいましょう
- し** しっかりと生活リズムを整え、  
いきいき元気にすごしましょう
- い** いっしょに「食」を楽しみ、  
こころとからだをすくすく育てましょう

※“食べチャオさんだ！”は、三田市教育委員会ですすめている食育推進事業の合言葉です。



# いくつ当てはまるかな? 食育チェック

※食生活を  
ふりかえてみましょう

## チェック 1

**朝ごはんをしっかりと食べて元気100倍!**

- 朝ごはんを食べられるよう、早寝、早起きをしている
- 金メダル(★)の朝ごはんをめざしている
- ★1日の食事に、主食(ごはん)と主菜(主なおかず)と副菜(やさいのおかず)の3つをそろえる食べ方です。
- みそ汁やスープ、牛乳などをのんでいる



## チェック 2

**やさいをおいしく味わって「いただきます」**

- すきなやさいがある
- ごはんを食べるとき、やさいのおかずも食べている
- やさいをよくかんで食べている

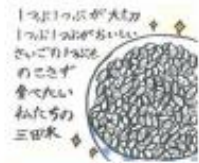


## チェック 3

**「ごちそうさま」三田の恵みでにっこり笑顔**

- 三田でとれる食べものを知っている(米、三田肉、黒豆、太ねぎ、三田うど...)
- 「地産地消(ちさんちしょう)※」ということばを知っている
- 三田の恵み・旬(しゅん)を味わっている

※「地産地消」とは、地域で生産された食べ物を地域の人が消費する(食べる)こと



絵手紙コンクール作品

## 食育トピックス

# SDGs~エスディーゼズ~

「地球上の誰ひとり取り残さない」をキーワードに作られた、世界共通の目標です。

食生活に深くかかわりがあるものとして、満足にご飯が食べられず、生命や健康をそこなう「飢餓(きが)」という課題があります。その一方で、食べるために作られた食料が捨てられる「食品ロス」という課題もあり、日本では年間約523万トン(令和4年度)の食品ロスが起きています。

食品ロスを減らし、たくさんの人がしっかりとご飯を食べられるように、おうちやお店などでできる工夫を考えて実践してみましょう!



17の目標を表したアイコン

○おうちで...

- ・使える部分は使い切る。
- ・余った料理は適切に保存したり、別の料理にアレンジする。

○お店で...

- ・食べられる分だけの料理を注文する。
- ・冷蔵庫の中を確認してから、必要な分だけ買う。

など



## デジタル食育 × リアル体験

近年のICT技術の充実により、デジタルコンテンツ等を活かした新たな取組が行われています。食育においては、味覚・視覚・嗅覚といった五感で感じる体験の影響は大きく、とりわけ給食などの実際に食べるといった活動は食育における重要度が非常に高いと言われています。

「デジタル食育」と「リアル体験」とうまく活用して、よりよい食育活動を行っていきましょう。



リアル体験を通じた教育



ICTを用いた教育



リアル体験とICTの双方を活かした食育

どんなことができるかな?

『三だし』の和食  
和食のだしは、煮干し粉・削り節・昆布の『三だし』からとっています。  
しっかりとだしをとることで薄味でもおいしく食べることが出来ます。  
だしを味わい、日本の伝統ある食文化「和食」を楽しみましょう！

食育

『食べチャオさんだ！』でやさしい食育  
～ふるさととつながりがはぐくむ三田のめぐみ～

食育のキャッチフレーズ

たのしい食事つなげる食育

子どもたちが生涯にわたって健全な食生活を営むことができるよう、食に関する正しい知識を習得し、自ら判断する力を身に付け、望ましい食習慣の定着につなげていくことが大切です。

学校・園では、食に興味・関心を持ち、考えたり行動する力を身に付けられようように工夫しながら食育に取り組めます。 参照：文部科学省「小学生食育教材」

野菜を楽しくもりもり食べよう

野菜には、味や香りがよく一番おいしい「旬」があります。栄養価も高い旬のものを選びいろいろな野菜を組み合わせて食べましょう。

1日に5皿の野菜(およそ350g)を食べよう！

※「健康日本21」では、1日の野菜摂取量の目標は350g以上です。

☆自分の手の大きさを、1食のゆめやすの量をはかろう！

加熱することにより、かさが減って生でその量は食べより、量をとる事が出来ます。

生野菜なら1握り  
両手1杯分  
約120g

小鉢1つ分  
(野菜約70g分) = 1杯分

小鉢2つ分  
(野菜約140g分) = 2杯分

野菜の割合は...  
緑黄色野菜 (1日量約1/3)  
その他の野菜 (1日量約2/3)



食を楽しむ 食でつながり  
よりよく生きる さんだっ子

＝基本目標＝  
◆生活リズムを整え、からだにより食べ方ができる子

【食べ方】について学ぶ

➢早寝 早起き 朝ごはん (食事のリズムと生活習慣を整えよう)  
➢いっしょに、食事を楽しむ (食事のマナーをまもって、バランスのよい食事をこころがけよう)

◆食の大切さがわかり、感謝と思いやりの心をもつ子

【食べもの】について学ぶ

➢食の大切さに気づく (命のつながり、育てる楽しみ・喜びを体験しよう)  
➢食を大切にすることを (食品ロスを考え、残さず食べよう)

◆三田の恵みをかみしめ、心豊かに生きることができ子

【ふるさと】三田について学ぶ

➢ふるさと三田の恵みに親しみ、そのよさを学ぶ (人とのつながり、知る、作る、味わう喜びを感じよう)



いっしょに「食」を楽しみ、  
こころとからだをすくすく育てよう

だれかとともに食事をすると「共食」は、心を豊かにし、からだを大きく成長させ、生きる力を育みます。

大切なコミュニケーションの場となる食卓で、食事のマナーや生きる知恵を学んでいます。食事を楽しみ、人とのつながりを深められたら、素敵ですね。

今日は、三田のおいしいお米を炊いたよ！  
次は、三田のおかずと一緒に食べたいな！

三田のおかず  
三田のお米

給食でも、三田の特産物が  
てたよ。旬の食べものは、  
とっても新鮮でおいしいから、  
楽しみだなあ...!



三田の恵みをもぐもぐ味わいましょう

豊かな自然・気候・風土に恵まれた田園・里山風景は、よりよく心豊かに生きていく三田っ子を育てる力をもつ財産です。ふるさと三田の恵みを味わい、人や地域とのつながりを深めていきましょう。



しっかりと生活リズムを整え、  
いっしょに元気にすごしましょう

食育は、心とからだの健やかな成長のために、早寝 早起き 朝ごはんを生活リズムを整えましょう。ふんばれる子、目標に向かって進める子、かこく考える子...自立してたくましく心豊かに生きることができている自分を誇り、「朝ごはんを食べる」という習慣を身につけよう。

●金メダル(木)の朝ごはんをめざしましょう！  
★1日の食事に、主食(ごはん)と主菜(まなこかず)と副菜(やさいのおかず)の3つをそろえる食べ方です。

○まず、何かを食べる習慣をつけましょう。  
○次に、もう一品ふやして食べましょう。  
○さらに、食事のバランスを整えて食べましょう！



※リーフレットに掲載している「絵手紙」は「食べチャオさんだ！」食育推進事業の入賞作品です。

## 2.2.4. 職員アンケート調査

本市の学校給食センターの現状について、既存資料のみでは把握できない施設の利用面や運用面に対する課題整理を行うとともに、新たな学校給食センターの整備にあたっての要望を把握するため、調理部門の職員を対象にアンケート調査を実施しました。

アンケートによって把握した課題等について、以下に主な意見を示します。

表 ゆりのき台給食センターにおける主な意見

カテゴリ	主な意見
AED	・AEDを設置してほしい
カビ対策	・カビが床・壁・タイル等にある
設備	・設備全般が古い ・ホースが劣化して固くなり、ベタベタする ・しゃもじの手洗いが大変 ・掃除機をコードレスにしてほしい ・廊下の段差が危ない ・パソコンの台数を増やしてほしい
外構	・自転車置き場が少ない ・門の出入口にミラーを付けてほしい
間取り	・入札等のたびに部屋食は大変
休憩	・更衣室の畳を入れ替えてほしい
作業スタイル	・マスクを使い捨てのものにしてほしい ・白衣をジャージの素材のようなものにしてほしい
作業スペース	・下処理室、調理場、洗浄室の床、壁面のリフォームをしてほしい ・虫や黄砂が施設内に侵入して来ないようにしてほしい ・調理場の床を新調してほしい
暑さ対策	・調理場は冷暖房完備にしてほしい ・トイレに空調を設置して欲しい

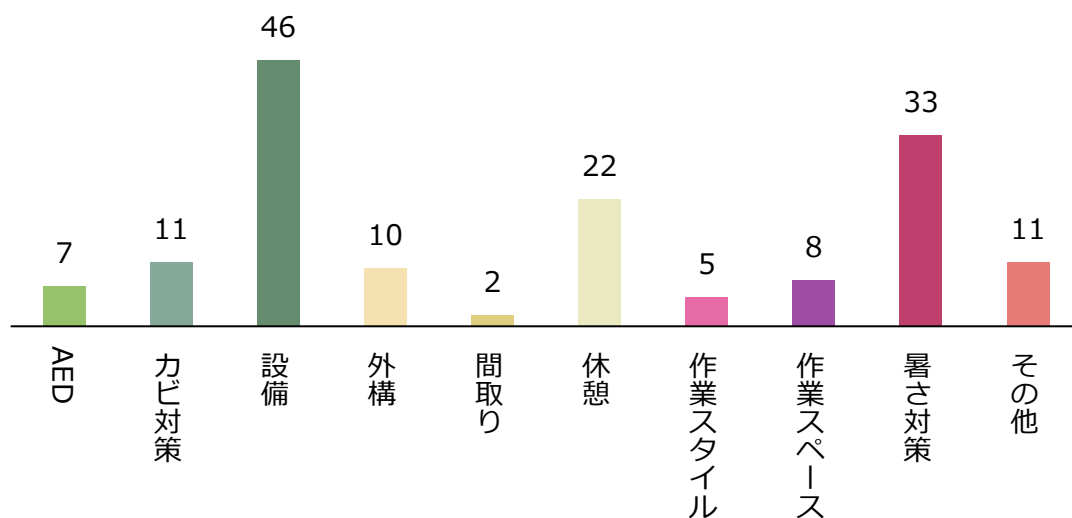


図 集計結果 (ゆりのき台給食センター)

表 清水山給食センターにおける主な意見

カテゴリ	主な意見
設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・下処理室のシンクの作業台を深くしてほしい</li> <li>・適切な場所に手洗い場をつけてほしい</li> <li>・消毒室の手洗いの数とジェットタオルも多くつけてほしい</li> <li>・エアカーテンを通過して作業場へ入れるようにしてほしい</li> </ul>
間取り	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理室の近くのトイレに白衣を脱ぐ場所を作ってほしい</li> </ul>
休憩	<ul style="list-style-type: none"> <li>・少人数での打ち合わせ、ミーティング、面接のできる、8畳程の広さの会議室がほしい</li> </ul>
作業スペース	<ul style="list-style-type: none"> <li>・汚染区域→非汚染区域への移動は、衛生面を徹底してほしい</li> <li>・床を平らにしてほしい</li> </ul>
暑さ対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・空調設備を設置してほしい</li> </ul>

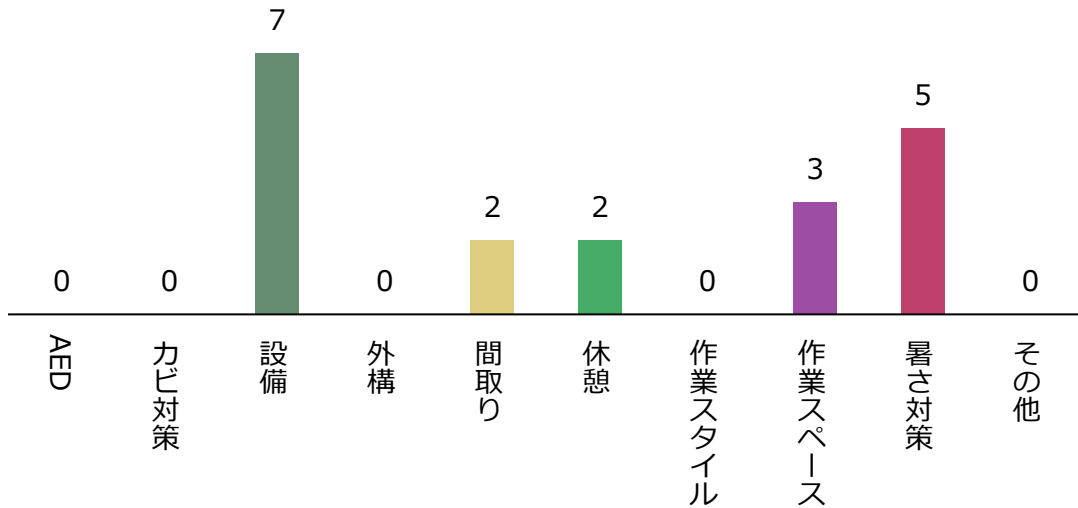


図 集計結果 (清水山給食センター)

### 3. 学校給食の基本的な考え方

#### 3. 1. 学校給食の課題

「2. 学校給食を取り巻く現状」を踏まえ、学校給食の課題を以下のとおり整理します。

表 学校給食の課題

	課 題	内 容
施設、 設備面	老朽化した施設及び設備への対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 現有2センターとも耐震性は確保されているものの30年以上が経過しています。</li> <li>・ 設備関係の耐用年数は概ね15年程度と言われており、多くの設備が既に更新時期を超過している状況です。</li> </ul>
	衛生管理の基準に準拠した施設・設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ HACCPが完全義務化されるとともに、現有2センター建設後に「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」等の関係法令が改訂・施行され、求められる法的な要求事項が変化しています。</li> <li>・ これらの要求事項を満たした学校給食センターが求められています。</li> </ul>
	アレルギー対応室の整備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食物アレルギーを持つ園児・児童・生徒は一定数いることから、アレルギー反応を引き起こすような食材の一部を除去した「アレルゲン除去食」を提供し、すべての園児・児童・生徒と一緒に給食を食べることができる施設整備が求められます。</li> </ul>
	バリアフリー対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 現有2センターともエレベーターが設置されておらず、複数の段差や階段が存在しています。これらの障害を解消し、職員及び施設の来訪者が安全かつ快適に利用できるようにするためには、施設のバリアフリー化が必要です。</li> </ul>
	環境に配慮した施設・設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校施設においても、持続可能な社会の実現に寄与するため、環境に配慮した施設整備及び運営が求められます。</li> <li>・ 給食の調理過程では、調理器具の加熱や冷却、食材の保存、調理場の照明や空調等大量のエネルギーが使用されます。エネルギー効率の高い調理器具や設備の導入等により、環境負荷を軽減し、持続可能な施設運営が求められます。</li> </ul>
運用面	食育機会の創出	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食は、栄養補給を目的とするだけではなく、食育も目的とした重要な教育活動として位置付けられています。</li> <li>・ 本市における学校給食に関連する食育活動については、「第2次三田市食育推進計画」に基づく取り組みが行われていますが、地産地消の推進等、さらなる食育活動への取り組みが求められます。</li> <li>・ 本市では様々な農畜産物が生産されており、地産地消の食材を提供することで郷土愛を醸成します。</li> <li>・ 本市の特産品として黒大豆枝豆や三田肉の活用が考えられます。</li> </ul>
	食物アレルギー対応	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「学校給食における食物アレルギー対応指針」では、学校や学校給食センターにおける食物アレルギー事故防止に取り組むこととされています。</li> <li>・ 本市においても、食物アレルギー対応を推進していく必要があります。</li> </ul>

	<p>ライフサイクルコストの縮減</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本市の将来人口は減少すると予測されており、これに伴い税収も減少することが予測される点においては、限られた財源の中で、園児・児童・生徒数の増減を適切に把握し、施設規模を定める必要があります。</li> <li>・設計や建設、維持管理、運営までのライフサイクルコストを適切に把握することで、将来を見据えた施設整備・運営を目指す必要があります。</li> <li>・学校給食センターにおける省エネルギーの取り組みにより、環境負荷の低減に加えて、エネルギーコストの削減が求められます。</li> </ul>
	<p>調理等業務の民間委託化</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国は、学校給食業務の合理化を掲げ、学校給食施設の設置者である市町村教育委員会等に対し、サービスの継続性や緊急時対応等の民間委託等を行う場合に留意すべきことを明示しています。</li> </ul>

### 3.2. 基本理念と基本方針

本市の学校給食における現況と課題を踏まえ、学校給食センターの基本的な考え方と基本方針を以下のように定めます。

#### 3.2.1. 基本理念

**安全・安心で美味しい、四季の恵み豊かな学校給食**

#### 3.2.2. 基本方針

##### 基本方針①：安全・安心な学校給食の供給

施設や設備の老朽化・衛生管理の不備・安全対策の不足を解消し、安全・安心な学校給食センターを目指します。

学校給食センターの整備にあたり、汚染作業区域と非汚染作業区域の区分け、ドライシステムの導入、温度 25℃以下・湿度 80%以下を保つ空調設備の整備等、「学校給食衛生管理基準」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」等の衛生管理基準を満たした施設とします。

また、異物混入防止のためゾーニングやエアシャワーの設置により交差汚染を防止し、作業区域の衛生環境を維持します。

食物アレルギーのある園児・児童・生徒に対しては、アレルギー反応を引き起こす食材の一部を除去した「アレルゲン除去食」を提供できるアレルギー室を設け、生徒一人ひとりの状況に適した安全・安心な学校給食センターを目指します。

##### 基本方針②：栄養バランスに配慮した美味しい給食の提供

学校給食で使用している食材は安全・安心なものを使用しています。今後も豊かで美味しい給食を安定的に提供するため、本市で生産される多様な農畜産物を積極的に取り入れ地産地消を推進します。また、減農薬・減化学肥料で栽培された安全・安心な食材を積極的に使用していきます。

また、これら食材を最大限に生かし栄養バランスにも配慮した美味しい給食を提供するため、揚げ物、焼物、蒸し物等多様な調理方法に対応できる調理機器の設備を導入します。

### 基本方針③：食育の推進

食育基本法や食育推進基本計画に基づき、食に関する指導を効果的に実施するとともに、学校・家庭・地域が連携し、園児・児童・生徒の健康増進、食文化の理解等、学校給食を通じた食育指導環境の充実を図ります。

この方針のもと、地元産の新鮮な食材を積極的に活用し、旬の食材を取り入れることで、ふるさとの恵みや四季の変化を感じられる献立を工夫します。また、食育の一環として、児童・生徒が地域の食文化や農業に触れ、健康的で持続可能な食生活の基礎を育むことを目指します。

### 基本方針④：環境への配慮

環境負荷を低減するため、高効率な空調設備や熱源方式の導入、太陽光発電システムの整備等省エネ・省CO<sub>2</sub>に十分配慮した施設とします。

また、献立づくりから調理工程の管理、作業の効率化のための設備の充実、喫食まで含めた食品ロスの低減につながる取り組みを推進するとともに、生ゴミの減量化、再生資源化への対応、臭気及び防音対策等環境への影響の抑制を図ります。

### 基本方針⑤：事業の円滑化・効率化

学校給食を将来にわたって安定的に提供するため、学校給食の実施にあたっては、民間活力の導入を検討することで、民間事業者の資金やノウハウを活用して、施設更新にかかる整備コスト・運営コストの縮減に努め、事業の円滑化・効率化を図ります。

## 目指す特色ある運営(再掲)

### I. 食物アレルギー対応給食の実施

- ・大量調理における給食の安全性を最優先とし、除去食対応を基本とする。

### II. 特色ある米飯給食の実施

- ・炊飯機能を導入することで、将来を見据えた多彩な献立に対応するとともに、災害時には、状況に応じて炊き出しなどの調理を可能とする。

### III. 市民に関かれ、市民が行き交う学校給食レストラン

- ・子どもたちや保護者、地域住民の方々を積極的に受け入れ、調理過程等を見学できる通路やスペースを設けるとともに、給食試食会を開催する。

### IV. 食育の推進

- ・園児・児童・生徒が食への感謝の念を育むため、地域の自然や食文化、食料の生産や流通等に関する理解を深めるよう促す。
- ・SNSで給食レシピを発信するなど、デジタル化に対応した食育を推進する。

### V. 夏休み期間（放課後児童クラブへ）の給食の実施

- ・入所児童の保護者への負担軽減と長期休業期間中のセンター施設の有効活用を図る。

## 4. 学校給食センター整備・運営内容

### 4.1. 導入機能・規模・運営内容

#### 4.1.1. 提供食数

学校給食センターの供用開始は、各学校園をはじめとする関係機関との調整や官民連携手法の導入に伴う事業者選定期間を考慮して、令和15年度を予定します。

本市の園児・児童・生徒数の推移をみると令和6年度は8,875人ですが、今後も子どもたちの数は減少傾向にあります。園児数・児童数・生徒数の将来推計から、令和15年度は5,799人と推計されています。

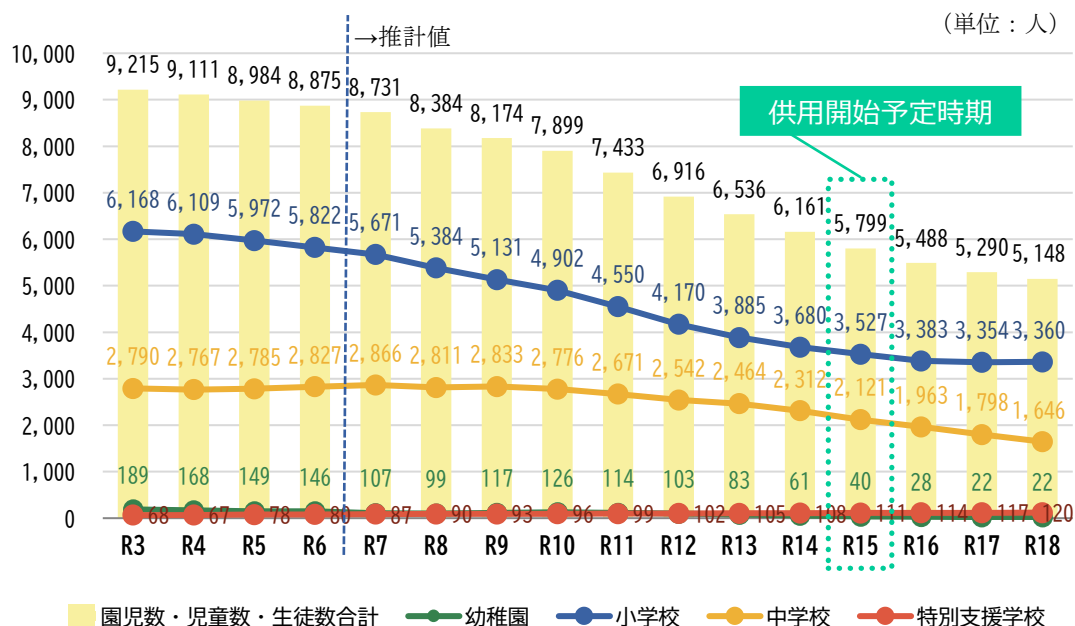


図 園児数・児童数・生徒数の将来推計

また、提供食数には園児・児童・生徒数のほか、学校園職員や学校給食センター関係者（以下、「関係者」という。）の分も含まれます。園児・児童・生徒数は減少傾向ですが、将来的な幼稚園・小中学校の再編統合の動向にも対処できるよう、関係者数は現状の人数を最大として考えます。令和7年度の関係者の提供食数を以下に示します。

表 関係者の提供食数

区分		提供食数
学校園職員	幼稚園	45食
	小学校	570食
	中学校	265食
	特別支援学校	95食
学校給食センター関係者	ゆりのき台給食センター	65食
	清水山給食センター	29食
合計		1,069食

今後必要となる提供食数は、園児・児童・生徒数と関係者数の提供食数を合わせた6,868食となります。さらに親子給食などの試食会や教育実習生等の不定期な食数増、こども施策による効果等推計値の上振れ等を考慮して、学校給食センターの調理能力は、8,000食/日に設定します。

表 学校給食センターの調理能力

区分	必要提供食数
園児・児童・生徒数	5,799食
関係者	1,069食
合計	6,868食

**学校給食センターの調理能力 : 8,000 食/日**

#### 4.1.2. 延床面積

将来の提供食数の推計より、8,000食/日の提供が必要であることがわかりました。8,000食/日の調理能力を有した学校給食センターに必要な延床面積について、以下の方法で検証します。

**【学校給食センターの延床面積の検証方法】**

①学校給食施設計画の手引き（改定版）による検証  
②整備事例による調理能力あたりの必要面積の検証

##### 4.1.2.1 学校給食施設計画の手引きによる検証

「改訂 学校給食施設計画の手引き」の参考値を以下に示します。上述の調理能力が8,000食/日であることを考慮すると、延床面積は4,849㎡程度と考えられます。

表 施設面積、敷地面積の目安

	施設規模	1F面積	2F面積	延床面積	敷地面積
単独調理場 (炊飯あり)	300食	339㎡	—	—	—
	500食	394㎡	—	—	—
	1,000食	654㎡	—	—	—
共同調理場 (炊飯あり)	1,500食	1,387㎡	414㎡	1,801㎡	3,467㎡
	3,000食	2,126㎡	501㎡	2,626㎡	5,314㎡
	5,000食	2,933㎡	769㎡	3,701㎡	7,331㎡
	8,000食	3,714㎡	1,135㎡	4,849㎡	9,286㎡
	10,000食	4,236㎡	1,202㎡	5,437㎡	10,589㎡

出典：「改訂 学校給食施設計画の手引き」より抜粋

#### 4.1.2.2 事例に基づく延床面積の検証

学校給食センターの施設規模の検討にあたっては、直近10年以内に整備された事例※を整理し、提供食数あたりの延床面積を算出しました。

※事例は、特定非営利活動法人日本PFI・PPP協会HPよりPFI公募情報等を閲覧できる学校給食センター事例を抽出した後、2015年以降に竣工し、延床面積を独自調査により特定できた50件を抽出した。

抽出した施設の調理能力と延床面積の相関関係を以下に示します。これによると、調理能力8,000食規模の延床面積は約3,500～4,500㎡と想定されます。

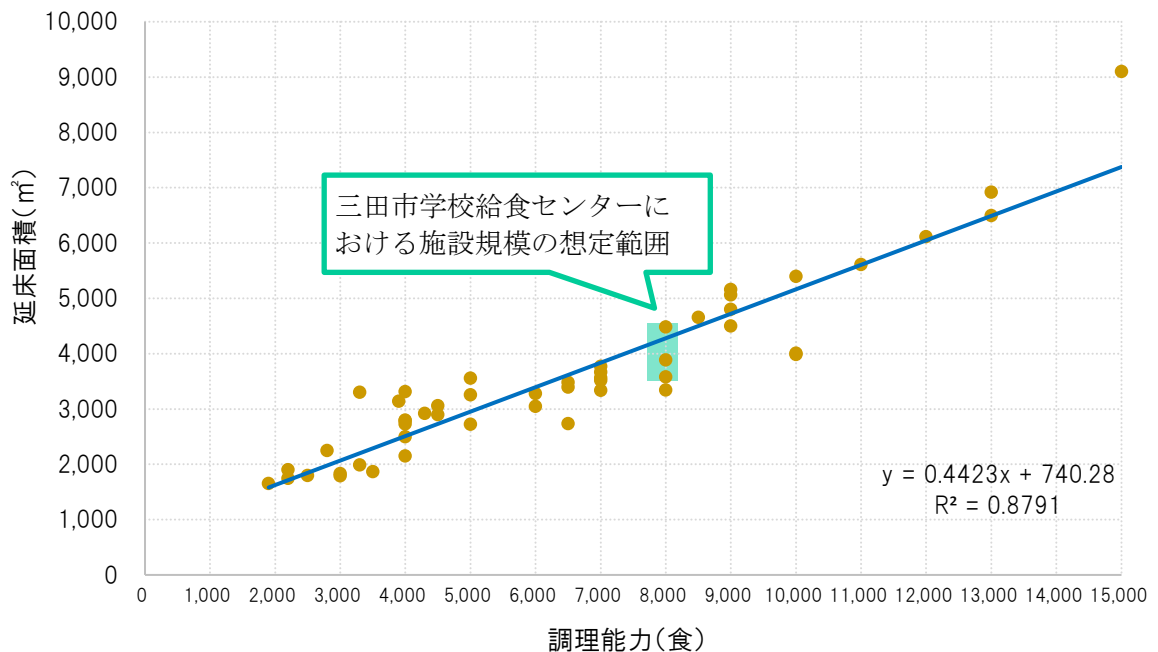


図 調理能力と延床面積の関係

※近似曲線：2軸のデータから、グラフの散布図に曲線をつけたもの

$R^2$ ：モデルによる予測が実際の値とどれだけズレが少ないかを表現する評価指標。通常は0～1の範囲の値をとり、値が大きいほどモデルが適切に表現できていることを意味します。

### 4.1.3. 食物アレルギー対応

本市の食物アレルギー対応策の方向性を定めるにあたり、文部科学省の「学校における食物アレルギー対応の手引」による食物アレルギー対応等の内容に基づき、施設面、人員面、費用面について比較検討します。

#### 4.1.3.1 食物アレルギー対応策の概要

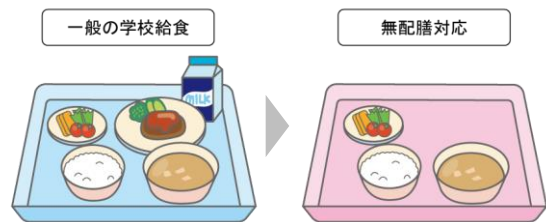
学校給食における食物アレルギー対応レベルに基づく、食物アレルギー対応策の概要を以下に示します。

##### (1) レベル1（詳細な献立表対応）

給食の原材料を詳細に記した献立表を事前に配布し、それをもとに保護者や担任等の指示又は児童生徒自身の判断で、給食から原因食品を除いて食べる対応です。単品で提供されるもの

（例：果物等）以外、調理されると除くことができないので適応できません。

詳細な献立表の作成と配布は学校給食対応の基本であり、レベル2以上の対応でも、あわせて提供することが必要とされます。



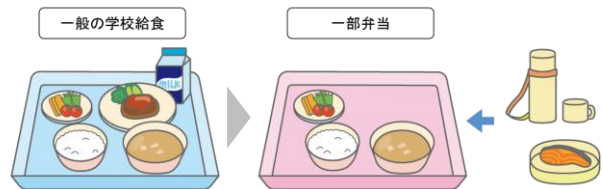
##### (2) レベル2（弁当対応）

###### 一部弁当対応

除去又は代替食対応において、当該献立が給食の中心的献立、かつその代替提供が給食で困難な場合、その献立に対してのみ部分的に弁当を持参とします。

###### 完全弁当対応

食物アレルギー対応が困難なため、すべて弁当持参とします。



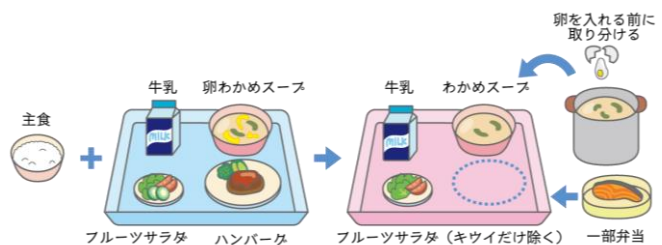
##### (3) レベル3（除去食対応）

広義の除去食は、原因食物を給食から除いて提供する給食を指し、調理の有無は問いません。

【例】 飲用牛乳や単品の果物を提供しない など

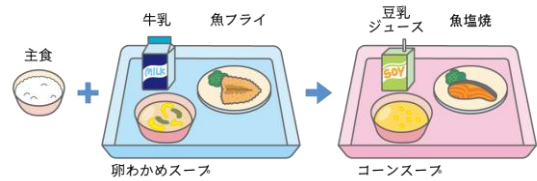
本来の除去食は、調理過程で特定の原材料を除いた給食を提供することを指します。

【例】 かき玉汁に卵を入れない など



#### (4) レベル4（代替食対応）

広義の代替食は、除去した食物に対して何らかの食材を代替して提供する給食を指し、除去した食材や献立の栄養価等の考慮の有無は問いません。



本来の代替食は、除去した食材や献立の栄養量を考慮し、それを代替して1食分の完全な給食を提供することを指します。

#### 4.1.3.2 食物アレルギー対応策の検討

食物アレルギー対応策について、比較評価の結果を以下に示します。比較評価の結果より、本市における食物アレルギー対応策は、大量調理における給食の安全性を最優先として考え、除去食による対応を基本とします。

表 食物アレルギー対応策の比較評価

評価	対応策			
	献立表配付 (無配膳対応)	弁当持参 (一部、完全)	除去食対応	代替食対応
学校給食における食物アレルギー対応レベル	レベル1	レベル2	レベル3	レベル4
給食時間の充実度	△	△	○	◎
施設面（調理場の設備、備品）	◎	◎	○	△
人員面（献立づくり、調理・確認体制）	◎	◎	○	△
費用面（食品購入費用の予算措置）	○	○	○	△
総 評	人員面・施設面でのコストを抑えられるが、園児・児童・生徒の給食時間における充実度は低い。	人員面・施設面でのコストを抑えられるが、園児・児童・生徒の給食時間における充実度は低い。	原因食物を完全除去するため、安全性が確保され、食物アレルギーを有する園児・児童・生徒も学校給食を楽しめる。	理想的な提供方法ですが、食材を別途調達するため、コストが増えることや調理体制を整えることが困難である。

【凡例】◎:優位 ○:やや優位 △:劣る

#### 《食物アレルギー対応に向けた考え方》

- ・ 想定される食数に基づき、調理可能な設備を備えた独立したアレルギー食専用調理室を整備します。
- ・ 食物アレルギーに対応した献立づくり、調理・確認体制の確立を図ります。
- ・ 誤配や誤食を防ぐため、対応食の個人容器は、学年、組、名前を明記した容器の使用を検討します。
- ・ 食物アレルギー反応が生じた場合等に備え、配送学校園における体制の充実、教育委員会や医療機関等の連携体制の構築、多種多様なリスク要因への適切な対策を講じます。

#### 4.1.4. 炊飯機能

本市では、学校給食の主食として米飯・パンを提供していますが、現有2センターとも専用の炊飯設備が無いため、委託炊飯により米飯給食を実施しています。

学校給食センターの整備にあたって炊飯機能を導入し、将来を見据えた安定した米飯給食の提供とともに、混ぜ御飯や炊き込み御飯等多彩な献立に対応します。災害時には、学校給食施設及び器材を利用し、炊き出しへの協力が可能です。

#### 4.1.5. 食育の推進

##### 4.1.5.1 デジタル化に対応した食育の推進

現在、小・中学校及び特別支援学校では、「GIGA スクール構想※」の推進により、1人1台のタブレット端末の貸与が始まり、授業の中でも積極的に使用が進められています。食育においても、タブレット端末を活用し、デジタル化に対応した食育を推進していきます。



写真 本市における食育の様子

※GIGA スクール構想

子どもたちにパソコンやタブレット等のデジタル機器やそれらを活用するためのネットワーク環境を用意し、子どもの個性に合わせた教育環境を実現することで、より効果的に学力を伸ばす取り組みです。

##### 4.1.5.2 地産地消に対応した食育の推進

学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、園児・児童・生徒がより身近に、実感をもって地域の自然や食文化、食料の生産や流通等に関する理解を深めるとともに、食への感謝の念を育むうえで重要です。食材の安全性の確保に努めながら、四季折々の地元産の食材の積極的な活用を図り、園児・児童・生徒の郷土への理解と愛着を育みます。

##### 使用している地場産物（令和6年度実績）

玉ねぎ、じゃがいも、西洋かぼちゃ、きゅうり、ピーマン、大根、人参、白菜、白ねぎ、キャベツ、黒大豆枝豆、乾燥黒大豆、極太ネギ、母子粉葉、母子乾燥茶葉

#### 4.1.6. 環境負荷の低減

学校給食施設の計画においては、省エネルギー化及び CO<sub>2</sub> 排出量の低減が可能な設備の導入が求められます。省エネ・省 CO<sub>2</sub> の取り組みにより、環境に優しく、経済的にも効率的な運営が可能となります。また、近隣への配慮として、調理時に発生する臭気や騒音に十分注意し、適切な対策を講じる必要があります。

##### 4.1.6.1 熱源方式

学校給食施設では、高温多湿の環境が空調の負担を増大させ、電力使用が特定の時間帯に集中する傾向があります。給食調理の熱源には、ガス・蒸気方式、電気主体のオール電化方式、電気とガスを併用したベストミックス方式の3つがあります。電気式は環境に優しい一方で、デマンド管理が不適切である場合はコストが増加する可能性があります。ガス・蒸気式は熱効率が高く、大規模調理に適しています。ベストミックス方式は、電気とガスの利点を組み合わせた方式で、近年は主流となっています。

##### 4.1.6.2 電力消費

学校給食センターの特徴として、調理時の午前9時～11時と洗浄時の15時前後に最大電力が発生する傾向にあります。電力消費量の低減方法としては、電気式消毒保管庫の使用時間を電力負荷の小さい時間帯にシフトすることや、諸室ごとの空調の運転時間管理等を検討します。

また、省エネルギーに加え、創エネルギーの観点から太陽光発電を導入する等、持続可能なエネルギー供給を実現し、CO<sub>2</sub> 排出削減を検討します。

##### 4.1.6.3 換気・空調設備

換気・空調設備の計画においては、「学校給食衛生管理基準」に従い、調理室の室温を25℃以下、湿度を80%以下に保つことが求められます。このため、温湿度や屋外の気象条件を考慮して必要な熱量を検討します。

また、近年では厨房機器の省エネ化が進んでおり、換気量を減らすための工夫として、回転釜には輻射熱の少ない電気式機器や、ガス式・蒸気式でも低輻射熱型を選定することを検討します。また、洗浄機等は排気一体型を選定することで、空調負荷の軽減を図ります。

##### 4.1.6.4 給湯設備

学校給食センターの給湯設備には、従来の燃焼式や蒸気式の機器が多く使われていますが、ヒートポンプや蓄熱システムを導入することで、省エネ化とランニングコストの低減を図ります。ヒートポンプは高効率で、蓄熱システムは夜間の電力を利用して熱を蓄え、必要な時に高温の湯を供給します。これにより、エネルギーの効率的な利用と CO<sub>2</sub> 排出量の削減が実現し、経済的なメリットも得られます。

#### 4.1.7. 整備パターンの比較検討

学校給食センターの整備について、3つの整備パターンに分け、比較検討しました。

単独調理場方式の「各学校園に調理場を増築」する場合は、柔軟な食物アレルギー対応が可能ですが、各学校園に調理場を設けるためのイニシャルコストやランニングコストの増大が見込まれます。また、各学校園の余剰地の有無など実現性の具体的な検証が求められます。

共同調理場方式の「1つの給食センターを増改築して統合」する場合は、増改築費用を比較的安価に抑えることができます。しかし、既存部分と増築部分が複雑に組み合わさるため、衛生管理が難しくなり、調理動線に沿った調理室の配置が困難になる可能性があります。一方、「新築」する場合は、現行の基準に準拠した衛生管理の整備や食物アレルギー専用の調理室を設置することができ、調理動線に沿った効率的な調理室の配置も実現可能です。加えて、現有2センターの稼働を維持しつつ新築工事を進行させることができます。

表 整備パターンの比較評価

調理方式	単独調理場方式	共同調理場方式	
整備パターン	各学校園に調理場を増築	1つの給食センターを増改築して統合	新築
概要	各学校園に自校の給食分の調理場を増築する。	どちらか1つの既存給食センターを増改築して統合する。片方は用途廃止。	現有2センターを用途廃止し、学校給食センターを新築する。
衛生管理	新たな施設計画となるため、現行の基準に沿った整備が可能だが、一元的な管理は不可能。	既存の構造躯体をベースとする必要があり、複雑な構造になるため、衛生管理が難しくなる。	新たな施設計画となるため、現行の基準に沿った整備が可能。
	×	△	◎
食物アレルギー対応食の調理	各学校園で柔軟な食物アレルギー対応が可能。	増築部分に食物アレルギー専用調理室を設置することで対応可能。	施設内への食物アレルギー専用調理室の設置が可能。
	◎	○	○
作業効率	各学校園で人員を配置する必要があり、作業効率化が不可能。	既存と増築部分の兼ね合いより、調理動線に沿った調理室の配置が困難。	新たな施設計画となるため、適切な調理動線に沿った調理室の配置が可能。
	×	△	◎
工事期間中の給食提供	現有2センターを稼働したまま調理場新設工事が可能だが、学校園の受入スペースが確保できるか検討が必要。	増改築の工事期間中は片方の給食センターのみの稼働となるため、給食提供の代替対応が必要となる可能性が高い。	現有2センターを稼働したまま新築工事が可能。
	△	△	◎
経済性	各学校園の調理場の整備費、運営費が高額となる。	既存の給食センターを活用するため、大規模な改修費用が必要。	新築の整備費用が必要となる。
	×	△	△

#### 4.1.8. 建設予定地の比較検討

学校給食センターを新築する建設予定地について、候補となる「ゆりのき台給食センター敷地内」、「清水山給食センター敷地内」及び「狭間が丘給食センター敷地内」の3つの建設予定地を比較検討しました。以下に検討し、結果を示します。

清水山給食センター敷地は、センターへの進入路に接する県道49号線の一部が浸水想定区域であり、災害時の運用に課題があります。また、狭間が丘給食センター敷地内は近隣の住宅地に対する厳格な配慮が必要です。一方、ゆりのき台給食センター敷地内は余剰地を活用して新築が可能であり、建設予定地として適していると考えられます。

表 建設候補地の比較検討

	ゆりのき台給食センター敷地内	清水山給食センター敷地内	狭間が丘給食センター敷地内
航空写真			
所在地	ゆりのき台6丁目8番地	志手原1143番地	狭間が丘3丁目34番地
用途地域	準工業地域（大規模集客施設制限地区）	市街化調整区域	第一種住居地域（第3種高度地区）
建蔽率／容積率	60％／200％	—	60％／200％
敷地面積	10,660 m <sup>2</sup>	6,510 m <sup>2</sup>	5,649 m <sup>2</sup>
建築面積(本棟)	1,656 m <sup>2</sup>	1,195 m <sup>2</sup>	1,451 m <sup>2</sup>
土地所有	市有地	市有地	市有地
土地利用計画	余剰地を活かして新築が可能。 ◎	余剰地が少なく、既存施設の撤去が必要となるため、工事期間中の給食提供方法の検討が必要。 △	現在使用していない施設である。敷地面積が必要食数に対して小さい。 △
周辺環境	近隣に事業所があり、一定の配慮が必要。 ○	近隣施設は少なく、最低限の配慮が必要。 ◎	近隣に住宅地があり、厳格な配慮が必要。 △
接道状況	ゆりのき台6-3号線、ゆりのき台6-7-1号線、ゆりのき台6-56号線に接続 ○	前面道路の清水山線から県道49号に接続 ○	北摂南4号線に接続 ○
ハザード	指定なし ○	県道49号の一部が洪水浸水想定区域5～10m未満に設定されており、孤立する可能性あり。 △	指定なし ○
総合評価	◎	○	△

## 4.2. 配置計画及び建築計画

### 4.2.1. 基本条件

新学校給食センターの配置計画及び建築計画における基本条件は、以下のとおりです。

表 施設整備における基本条件

項目	内容
立地場所	ゆりのき台6丁目8番地
敷地面積	10,660 m <sup>2</sup> (法面等を含む)
用途地域	準工業地域
建蔽率/容積率	建蔽率：60% / 容積率：200%
調理能力	8,000 食/日
提供先	幼稚園：5 園、小・中学校：27 校、特別支援学校：2 校
年間給食回数	幼稚園：165 回/年、小・中学校：185 回/年、特別支援学校：178 回/年
献立数	副食：3 献立、米飯：4 回/週、パン：1 回/週 (毎週水曜日)
炊飯対応	対応あり
建築構造	官庁施設の総合耐震計画基準等に準拠した構造
延床面積	調理能力に記載の食数を円滑に供給できる面積
必要諸室	「学校給食衛生管理基準」等を遵守したうえで、標準的なものを設定
厨房の作業環境	ドライシステム
厨房機器、備品類	調理能力に記載の食数が供給可能な調理機器及び備品類を設置
HACCP 対応	兵庫県教育委員会策定の「学校給食衛生管理マニュアル」及び厚生労働省策定の「大量調理施設衛生管理マニュアル」を満たすとともに、HACCP の概念に基づいた施設
食物アレルギーへの対応	アレルギー食専用調理室を設置し、除去食 80 食程度対応
食育	デジタル化に対応した食育を推進する。調理過程等を見学できる通路やスペースを設けるかは今後検討
排水基準	排水処理ができる施設を整備
駐車スペース等	駐車場 (来客・公用車等) 65 台、給食配送車両駐車スペース 17 台、駐輪場：15 台
外構	緑地、囲障等
インフラ整備状況	下水道：公共下水、ガス：都市ガス
環境への配慮	環境負荷低減に配慮した施設 (高効率の空調・給湯機器の導入、太陽光発電等)
配送計画	2 時間喫食

#### 4.2.2. 諸室構成

新学校給食センターの諸室構成は、以下のとおりです。なお、給食エリアと事務エリアの明確な区分を行い、これらを壁で完全に分離する構造とする等、「学校給食衛生管理基準」を遵守した配置を基本とします。

表 エリア区分別の諸室構成（案）

区 分		室 名	
施設 本体	給食 エリア	汚染 作業区域	油庫、荷受室（魚肉卵類、野菜類、米類）、米庫、洗米室、汚染区域用器具等洗浄室、廃棄庫、検収室（魚肉卵類、野菜類）、調味料庫、冷蔵庫（魚肉類、野菜類）、冷凍庫（魚肉類、野菜類）、下処理室（魚肉類、野菜類）、洗浄室、回収用風除室、残菜処理室、前室 等
		非汚染 作業区域	炊飯室、焼物・揚物・蒸物室、煮炊き調理室、和え物室、仕分室、アレルギー対応調理室、コンテナ室、配送用風除室、前室 等
	その他 (事務・一般)		市職員用事務室、市職員用更衣室、市職員用風除室、市職員用玄関ホール、市職員用トイレ、事業者用事務室、調理員用更衣室、調理員用トイレ、多目的トイレ、倉庫、用具庫、配送員控室、前室、洗濯・乾燥室、食堂、備蓄倉庫、プラットホーム 等
	附帯施設		ボイラー室、受水槽、排水処理施設、キュービクル、機械室、ゴミ置場、駐車場、駐輪場、配送車等車庫、緑地 等

#### 4.2.3. 配置計画



図 配置計画（案）



### 4.3. 配送・回収計画(案)

2tトラック11台で幼稚園5園、小学校20校、中学校7校、特別支援学校2校の配送・回収を行う計画を以下に示します。

1号車	出発 11:00 センター	到着 11:15 富士小学校・ひまわり特支 3台	出発 11:20 富士小学校・ひまわり特支 2台	到着 11:25 高士中学校・ひまわり特支 2台	出発 11:30 武庫小学校 3台	到着 11:35 武庫小学校 2台	出発 11:40 武庫小学校 2台	到着 11:45 高士小学校 2台	出発 11:50 センター	到着 11:55 センター	出発 12:00 センター	到着 12:05 センター
2号車	出発 11:10 センター	到着 11:25 武庫小学校 3台	出発 11:30 武庫小学校 2台	到着 11:35 武庫小学校 2台	出発 11:40 武庫小学校 2台	到着 11:45 武庫小学校 2台	出発 11:50 センター	到着 11:55 センター	出発 12:00 センター	到着 12:05 センター	出発 12:10 センター	到着 12:15 センター
3号車	出発 10:50 センター	到着 11:10 松が丘幼稚園 梱包容器	出発 11:15 松が丘幼稚園 梱包容器	到着 11:20 松が丘幼稚園 2台	出発 11:25 松が丘幼稚園 2台	到着 11:30 松が丘幼稚園 2台	出発 11:35 松が丘幼稚園 2台	到着 11:40 松が丘幼稚園 2台	出発 11:45 センター	到着 11:50 センター	出発 11:55 センター	到着 12:00 センター
4号車	出発 11:00 センター	到着 11:10 学園小学校 2台	出発 11:15 学園小学校 2台	到着 11:20 学園小学校 2台	出発 11:25 学園小学校 2台	到着 11:30 学園小学校 2台	出発 11:35 学園小学校 2台	到着 11:40 学園小学校 2台	出発 11:45 センター	到着 11:50 センター	出発 11:55 センター	到着 12:00 センター
5号車	出発 11:10 センター	到着 11:20 あがしあがし小学校 4台	出発 11:25 あがしあがし小学校 4台	到着 11:30 あがしあがし小学校 4台	出発 11:35 あがしあがし小学校 4台	到着 11:40 あがしあがし小学校 4台	出発 11:45 センター	到着 11:50 センター	出発 11:55 センター	到着 12:00 センター	出発 12:05 センター	到着 12:10 センター
6号車	出発 11:00 センター	到着 11:20 三田小学校 4台	出発 11:25 三田小学校 4台	到着 11:30 三田小学校 4台	出発 11:35 三田小学校 4台	到着 11:40 三田小学校 4台	出発 11:45 センター	到着 11:50 センター	出発 11:55 センター	到着 12:00 センター	出発 12:05 センター	到着 12:10 センター
7号車	出発 10:50 センター	到着 11:10 みづは幼稚園 1台	出発 11:15 みづは幼稚園 1台	到着 11:20 みづは幼稚園 1台	出発 11:25 みづは幼稚園 1台	到着 11:30 みづは幼稚園 1台	出発 11:35 センター	到着 11:40 センター	出発 11:45 センター	到着 11:50 センター	出発 11:55 センター	到着 12:00 センター
8号車	出発 10:40 センター	到着 10:55 ありまふし幼稚園 梱包容器	出発 11:00 ありまふし幼稚園 梱包容器	到着 11:05 ありまふし幼稚園 1台	出発 11:10 ありまふし幼稚園 1台	到着 11:15 ありまふし幼稚園 1台	出発 11:20 センター	到着 11:25 センター	出発 11:30 センター	到着 11:35 センター	出発 11:40 センター	到着 11:45 センター
9号車	出発 10:50 センター	到着 11:10 三輪幼稚園 1台	出発 11:15 三輪幼稚園 1台	到着 11:20 三輪幼稚園 4台	出発 11:25 三輪幼稚園 4台	到着 11:30 三輪幼稚園 4台	出発 11:35 センター	到着 11:40 センター	出発 11:45 センター	到着 11:50 センター	出発 11:55 センター	到着 12:00 センター
10号車	出発 11:00 センター	到着 11:20 本庄小学校 1台	出発 11:25 本庄小学校 1台	到着 11:30 本庄小学校 1台	出発 11:35 本庄小学校 1台	到着 11:40 本庄小学校 1台	出発 11:45 センター	到着 11:50 センター	出発 11:55 センター	到着 12:00 センター	出発 12:05 センター	到着 12:10 センター
11号車	出発 11:00 センター	到着 11:20 三田幼稚園 1台	出発 11:25 三田幼稚園 1台	到着 11:30 三田幼稚園 1台	出発 11:35 三田幼稚園 1台	到着 11:40 三田幼稚園 1台	出発 11:45 センター	到着 11:50 センター	出発 11:55 センター	到着 12:00 センター	出発 12:05 センター	到着 12:10 センター

図 配送計画(案)

※各配送校には検査時間を確保するために、喫食開始の20分前までに到着する計画とする。各学校の喫食開始時間、終了時間は想定である。  
 ※コンテナ積載方法：食器と食缶を同じコンテナに積載する『混載方式』で想定する。配送校でのコンテナ積み下ろし時間は5分程度を想定する。  
 ※コンテナは1台当たり最大4クラス分をそれぞれ積載する想定とし、コンテナ台数を算出する。また、食数の少ないありまふし・松が丘・母子小学校はコンテナではなく、専用容器に食器・食缶を格納して配送する想定である。

※トラックは2t車で想定する。トラックには1台あたり最大5台のコンテナを積載する想定する。

※新センター予定地からの距離(分)や配送時間(分)はルートマップ検索などを参考としているため、道路交通状況で時間変動する可能性がある。

※(給食時間) (配送リミット時刻)

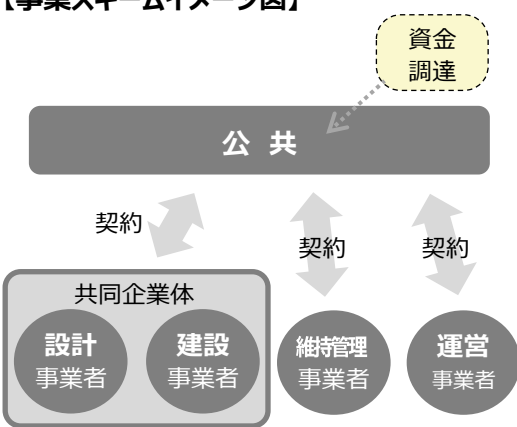
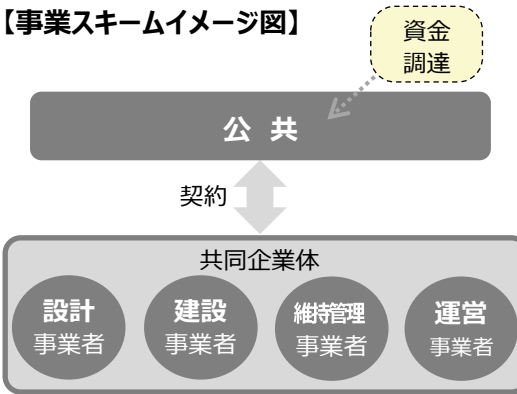
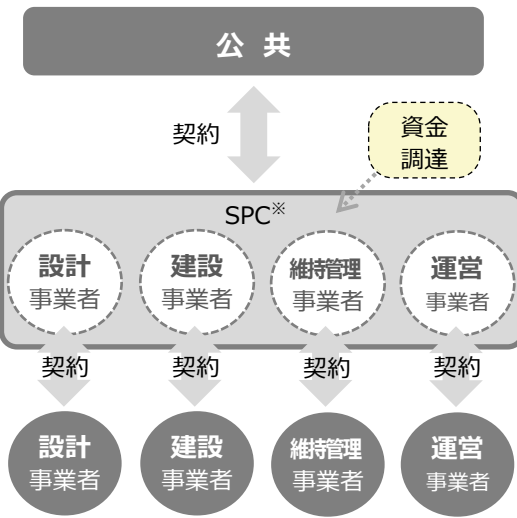
【幼稚園】	11:30 → 11:10
【小学校】	12:30 → 12:10
【中学校】	12:40 → 12:20



図 回収計画 (案)

※各学校の喫食開始時間、終了時間は想定である。  
 ※コンテナ積載方法：食器と食缶を同じコンテナに積載する『混載方式』で想定する。配送校でのコンテナ積み下ろし時間は5分程度を想定する。  
 ※コンテナは1台あたり最大4クラス分をそれぞれ積載する想定とし、コンテナ台数を算出しています。また、食数の少ないあまりまふじ・松が丘・母子小学校はコンテナではなく、専用容器に食器・食缶を格納して配送する想定する。  
 ※トラックは2t車で想定する。トラックには1台あたり最大5台のコンテナを積載する想定する。  
 ※新センター予定地からの距離(分)や配送時間はグループマップ検索などを参考としているため、道路交通状況で時間が変動する可能性がある。



<b>DB方式 (Design Build)</b>	
<p><b>【概要】</b>公共が資金調達し、設計・建設を民間に一括発注する。維持管理・運営に関しては、直営方式や個別に発注する事業手法である。</p>	<p><b>【事業スキームイメージ図】</b></p> 
<p><b>【メリット】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・設計及び建設の施設整備を一括契約で行うため、事業者間の連携による施設整備コストの縮減、工期の短縮が期待できる。</li> <li>・施設整備に関して民間ノウハウを活用できる。</li> </ul> <p><b>【デメリット】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・施設整備と維持管理、運営事業者が異なるため、民間事業者の創意工夫を十分に発揮しにくい。</li> </ul>	
<b>DBO方式 (Design Build Operate)</b>	
<p><b>【概要】</b>公共が資金調達し、設計、建設、維持管理、運営を一括で民間事業者が発注する事業手法。</p>	<p><b>【事業スキームイメージ図】</b></p> 
<p><b>【メリット】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・設計及び建設の施設整備を一括契約で行うため、事業者間の連携による施設整備コストの縮減、工期の短縮、施設の利便性やランニングコストに配慮した施設整備が期待できる。</li> </ul> <p><b>【デメリット】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・公共の意向が反映しづらい。</li> <li>・施設整備に係る出来高払い。</li> </ul>	
<b>PFI方式 (Private Finance Initiative)</b>	
<p><b>【概要】</b>PFI法に基づき、設計、建設、維持管理及び運営に民間の資金とノウハウを活用し、民間主導で効率的かつ効果的な公共サービスの提供を図る事業手法。</p>	<p><b>【事業スキームイメージ図】</b></p> 
<p><b>【メリット】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・設計及び建設の施設整備を一括契約で行うため、事業者間の連携による施設整備コストの縮減、工期の短縮、施設の利便性やランニングコストに配慮した施設整備が期待できる。</li> <li>・事業費を民間が資金調達するため、公共の支出の平準化が可能。</li> </ul> <p><b>【デメリット】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・公共の意向が反映しづらい。</li> <li>・DBO方式と比較してPFI法に基づき事業者選定に要するため、期間と経費が必要である。</li> <li>・民間資金の調達コスト（利息）が公的資金よりも高くなり、結果的に事業全体のコストが割高になる可能性がある。</li> </ul>	<p>※SPC（特別目的会社） Special Purpose Companyの略称で、事業を行うために設立された事業会社のこと。公募提案する共同企業体(コンソーシアム)が、新会社を設立して、建設・運営・管理にあたる。</p>

【参考】 県内他市の事業手法の整理

兵庫県内の近年の学校給食センターの事例における供用開始年度、提供食数及び事業手法の関係を以下に整理します。対象は、平成30年度から令和8年度竣工の学校給食センターとします。

令和4年以前はDBO方式が主流でしたが、その後はPFI方式とDB方式が増加しています。提供食数が多い場合はPFI方式が、少ない場合はDB方式が採用される傾向があります。

表 兵庫県における近年の学校給食センターの事例

施設名称	供用開始	提供食数(食)	事業手法
姫路市北部学校給食センター	平成30年4月	8,000	DBO
加古川市立日岡山学校給食センター	令和2年9月	4,500	DBO
加古川市立神野台学校給食センター	令和3年9月	4,300	DBO
尼崎市立学校給食センター	令和4年1月	11,000	PFI
姫路市南部学校給食センター	令和4年2月	8,000	DBO
川西市中学校給食センター	令和4年9月	4,100	PFI
たつの市北学校給食センター	令和5年4月	3,200	DB
神戸市第一学校給食センター (神戸市西部学校給食センター)	令和7年1月	9,000	PFI
赤穂市新学校給食センター	令和7年9月(予定)	4,600	DB
神戸市第二学校給食センター	令和8年1月(予定)	15,000	PFI

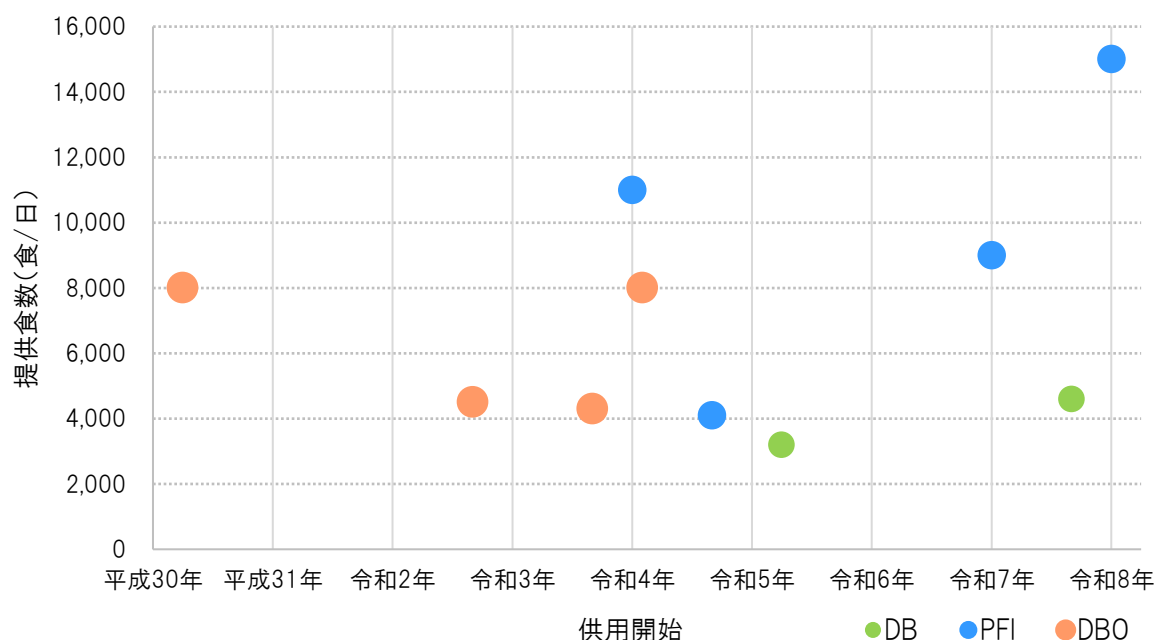


図 兵庫県内の学校給食センター整備における提供食数、供用開始年度、事業手法の関係

## 5.2.VFM 算定

### 5.2.1.概算事業費

基本条件をはじめとする上述までの整理を基に、民間事業者からの見積等により従来方式で事業を実施した場合の概算事業費を以下のとおり算定しました。ただし、施設の整備内容の精査や物価高騰の状況により、今後変動が生じる可能性があります。

#### 【施設整備費】

施設整備費は約 52.8 億円（税込）を想定しています。なお、昨今の建設費が上昇していることを踏まえ、再度精査が必要となります。

表 施設整備費の内訳 (税込)

項 目	金額 (百万円)
設計・監理費	171
建設工事費	3,584
造成費	275
機器・備品費	24
調理機器	936
食器・食缶等	189
解体費	103
小 計	5,282

#### 【維持管理・運営費】

維持管理・運営費は、年間約 4.9 億円（税込）、事業期間 15 年間で合計約 73.9 億円（税込）を想定しています。

表 維持管理・運営費の内訳 (税込)

項 目	年間金額 (百万円/年)	事業期間の 合計金額 (百万円/15 年)
建物に係る維持管理費 (建築物・建築設備保守管理)	72	1,078
調理機器に係る維持管理費 (修繕・点検・更新)	24	365
運営費 (調理員人件費等)	311	4,663
維持管理費 (建物保守以外の清掃、警備、事務備品保守等)	2	33
配送費	84	1,254
小 計	493	7,393

※端数処理により計算が合わない場合があります。

### 【概算事業費の比較】

各事業手法の概算事業費は、下表のとおりです。

表 概算事業費

(税込)

	施設整備		施設整備+管理運営		
	従来方式 (百万円)	DB方式 (百万円)	従来方式 (百万円)	DBO方式 (百万円)	PFI方式 (百万円)
施設整備費	5,282	4,856	5,282	4,771	4,771
維持管理・運営費	—	—	7,393	7,023	7,023
金利	1,379	1,255	1,379	1,338	792
その他経費	—	107	—	114	586 (SPC 経費を含む)
補助金	-372	-372	-372	-372	-372
<b>合計</b>	<b>6,289</b>	<b>5,846</b>	<b>13,682</b>	<b>12,874</b>	<b>12,800</b>

### 5.2.2.VFM 算定結果

各事業手法について、概算事業費をもとにVFM\*算定を行った結果を以下に示します。

※VFM (Value For Money) : 従来方式と比べて事業費をどれだけ削減できるかを示す割合。

表 VFM の算定結果

(税込)

	DB方式		DBO方式		PFI方式	
	PSC	DB-LCC	PSC	DBO-LCC	PSC	PFI-LCC
概算事業費 (百万円)	6,289	5,846	13,682	12,874	13,682	12,800
VFM (百万円) (PSC-各事業手法のLCC)	443		808		882	
縮減率	7.1%		5.9%		6.4%	

※DB方式の概算事業費には、管理運営費を含みません。

※削減率は施設整備費を約10%、維持管理・運営費を約5%で算定しています。

※起債充当率は75%で算定しています。

※PSC : 公共が自ら実施する場合の事業期間全体を通じた公的財政負担の見込額の現在価値

※DB-LCC、DBO-LCC、PFI-LCC : 各事業手法で事業を実施する場合の事業期間全体を通じた公的財政負担の見込額

※将来の金利変動など不確定要素が多いため、現在価値換算無しで算定しています。

### 5.3. 事業手法の評価

前述の検討結果を踏まえ、本事業に適した事業手法の比較を行いました。事業手法については、直営から官民連携の手法まで継続して検討を進め、最終的には、整備基本計画策定の段階で、今後の本市の財政状況を勘案しつつ、いずれかの方式を選定します。

表 事業手法の評価

	従来手法 (分離発注方式)	DB方式	DBO方式	PFI (BTO) 方式
民間事業者の創意工夫	従来どおりの手法であり、民間事業者の創意工夫について、大きな期待は見込めない。 <b>△</b>	施設整備に関して、設計と建設事業者が連携して取り組むことで、一定の創意工夫が期待できる。 <b>○</b>	設計、建設、維持管理、運営に係る全ての事業者が連携のもと取り組むことで、民間事業者の創意工夫が期待できる。 <b>◎</b>	設計、建設、維持管理、運営に係る全ての事業者が連携のもと取り組むことで、民間事業者の創意工夫が期待できる。 <b>◎</b>
事業スケジュール	事業者募集から開業準備までの事業期間は、基本設計、実施設計、施工と個別業務完了後に次の段階への事業手続となり、段階的な事業契約が必要となるため、事業スケジュールは長引く傾向にある。 <b>△</b>	設計及び建設の工程調整を一括して民間事業者が主導することにより、工期の短縮が可能。 公募資料が施設整備の内容のみで、管理運営に係る発注は、設計・施設整備期間中に検討できるため、事業期間の短縮が期待できる。 <b>◎</b>	設計及び建設の工程調整を一括して民間事業者が主導することにより、工期短縮が可能。 PFI 法に基づく手続きが不要なため、PFI 方式に比べて事業者選定期間を短縮することができる。 <b>◎</b>	設計及び建設の工程調整を一括して民間事業者が主導することにより、工期短縮が可能。 PFI 法に基づき、事業を進めていく必要があり、事業者選定までに時間がかかる。 <b>○</b>
コスト縮減効果	分離分割かつ仕様発注契約のため、民間の創意工夫による経費縮減余地は少ない。 <b>△</b>	設計、建設について、人員の合理的な配置や機動力の発揮等、効率化が期待できる。 <b>○</b>	設計、建設、維持管理、運営について、民間の創意工夫を取り入れる余地があり、コスト縮減効果が期待できる。 <b>◎</b>	包括的かつ性能発注契約であるため、民間の創意工夫を取り入れる余地があり、コスト縮減効果が期待できる。 <b>◎</b>
財政負担の平準化	各業務が完了する都度、支払いが必要となる。 <b>△</b>	施設整備に伴う費用をサービス対価として、施設竣工時に支払う必要がある。 <b>△</b>	施設整備に伴う費用をサービス対価として、施設竣工時に支払う必要がある。 <b>△</b>	民間事業者による資金調達が可能なため、本事業に係る財政負担の平準化が可能となる。 <b>◎</b>
リスク負担	公共がリスクを負担することが原則である。 <b>△</b>	リスク分担を予め契約書等で明確にしておくことで、運営以外において民間にリスクを分担できる。 <b>○</b>	リスク分担を予め契約書等で明確にしておくことで、民間にリスクを分担できる。 <b>○</b>	リスク分担を予め明確にしておくことで、民間にリスクを移転できる。 リスク管理は金融機関と SPC の監視によって徹底される。 <b>◎</b>
総合評価	各事業の発注を仕様発注にて行うため、コスト縮減効果が働きにくく、民間事業者の創意工夫についても大きな期待は見込めない。 <b>△</b>	財政負担は平準化できないが、事業が施設整備に係る内容のみであるため、手続きが簡略化でき事業期間が短縮傾向にある。 また、施設整備事業者の連携による一定の創意工夫が期待できる。 <b>○</b>	財政負担は平準化できないが、事業全体を一括して委託することにより、民間事業者の創意工夫やコスト縮減が期待できる。 また、事業者選定期間は PFI 方式に比べて短縮することができる。 <b>○</b>	事業者選定に期間を要する傾向にあるが、財政負担が平準化できる。 また、事業全体を一括して SPC に委託することによる民間事業者の創意工夫やコスト縮減・リスク負担の軽減が期待できる。 <b>◎</b>

## 6. 今後の課題

### 6.1. 実施に向けた課題

次年度以降、新学校給食センターの整備に向けて留意すべき課題は、以下のとおりです。

#### ① 事業スキームの検討

新学校給食センターの整備運営にあたり、基本理念及び基本方針に基づき円滑に事業を推進するためには、整備基本計画の段階で事業手法の検討など事業スキームをより詳細に検討していくことが必要となります。

一例として、DBO方式又はPFI方式を採用した場合の事業スケジュール（想定）を以下に示します。DBO方式又はPFI方式を採用する場合は、公募資料の公表までに庁内の合意形成をはじめ様々な条件を整理しておくことが必要となります。また、官民連携のもとで事業を進めるため、公共と民間事業者間の調整が不可欠であるため、民間事業者の選定において、公募準備から審査・契約締結までのプロセスに時間を要する傾向にあります。これらの課題に対して、円滑なスケジュール管理が求められます。

表 事業スケジュール（DBO方式）

項目	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	R11年度	R12年度	R13年度	R14年度	R15年度～
整備基本計画									
事業者募集選定・契約									
基本設計・実施設計									
造成・建築工事									
開業準備									
管理運営									

表 事業スケジュール（PFI方式）

項目	R7年度	R8年度	R9年度	R10年度	R11年度	R12年度	R13年度	R14年度	R15年度～
整備基本計画									
事業者募集選定・契約									
基本設計・実施設計									
造成・建築工事									
開業準備									
管理運営									

## ② 学校園等との連携・調整の継続

学校給食の運営に関しては、食物アレルギー対応食や配送計画、配膳室の衛生管理等、必要な事項について学校や保護者、市教委と連携・調整を続けることが重要です。特に、食物アレルギー対応食の提供においては、確実な対応を行うための体制を整えることが求められます。

配送計画においては、効率的なルート設定や時間管理を行い、給食が適切な温度で提供されるようにすることが重要です。配膳室の衛生管理については、定期的な清掃や消毒を徹底し、食中毒のリスクを最小限に抑えることが求められます。

## ③ 新学校給食センター供用開始までの既存施設の維持管理

ゆりのき台給食センター、清水山給食センターともに、令和15年度まで稼働を継続する必要があります。劣化調査の結果、現有2センターともに老朽化が進行していることが確認されたため、安全なサービスを維持するためには、継続的な修繕と維持管理が不可欠です。

具体的には、建物の構造部分や設備の点検を定期的に行い、必要に応じて修繕を実施することが求められます。さらに、予算の確保や効果的な修繕を実施するためには、中期的な計画を立てることが必要です。

## ④ 既存施設の運営・解体撤去と新学校給食センターの建設の両立

新学校給食センターは、ゆりのき台給食センターを稼働させながら敷地内に建設することから、新学校給食センター建設中の防音・振動・粉塵対策が必要です。さらに、その後、新学校給食センターで給食を供用しつつ、ゆりのき台給食センターの解体撤去を進めます。そのため、一方の学校給食センターでは安全な運営を維持しつつ、運営に支障をきたさないように他方の建設、解体撤去作業を並行するための防音・振動・粉塵対策が必要です。また、工事車両と学校給食センターの運営車両が円滑に移動できるように車両の動線を確保することも求められます。これらの課題に対応するためには、具体的な実施状況とスケジュールを想定し、詳細な計画を立てることが重要です。

## ⑤ 既存施設の跡地活用

新学校給食センターを建設した後、現有2センターの跡地をどう有効活用するかが課題となります。ゆりのき台給食センターについては、職員駐車場等が想定されますが、清水山給食センターは近隣施設が少なく市街化調整区域に立地しているため、新たな活用方法の提案が期待されます。跡地の利用にあたっては、地域住民の意見を取り入れ、地域のニーズに合った開発を行うことが重要です。これにより、地域社会との調和を図りながら、跡地の有効活用を進めることができます。

## 6.2. 現有2センターの延命化計画

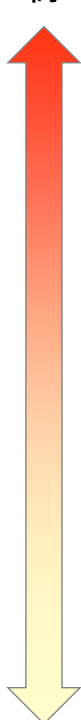
現有2センターについては、新学校給食センターが供用開始され各々の施設が供用を終了するまでの期間、健全な施設として学校給食サービスの提供が可能となるよう、以下の考え方により適切に修繕・改修を行うものとします。

新学校給食センター供用開始まで現有2センターを使用するにあたっての留意点としては、安全な給食の提供に支障の出ない夏休みなどの休止期間における工事の実施、解体工事を見据えた運営上必要な修繕・改修対応、短期間に財政負担が集中しない修繕・改修の計画などが考えられます。

### 6.2.1. 対象施設の劣化状況に対する対応

現有2センターの老朽化対策として、現行の劣化状況に応じた施設の修繕及び改修を実施します。施設の耐震性、劣化度（特に構造体や屋根、外壁等建築物の利用に直接影響を及ぼす部分）、重要度（調理に支障をきたす箇所）、及び利用状況を総合的に考慮し、修繕・改修の優先度を決定します。また、短期間に財政負担が集中しないよう調整を図ります。

表 施設の劣化状況に対するレベル分け

危険度	劣化レベル	劣化状況	対応
 高	レベル3	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全な給食の提供に支障をきたす</li> <li>学校給食センターの運営上、重大な問題となりうる</li> </ul>	給食の安全性や運営に直接的な影響を及ぼすため、早急に修繕・改修が必要。
	レベル2	<ul style="list-style-type: none"> <li>緊急性はないが、安全な給食の提供に支障をきたす恐れがある</li> <li>学校給食センターの運営効率を大幅に向上させるために修繕・改修が必要である</li> </ul>	新しい学校給食センターが供用されるまでに修繕・改修を行うことが推奨される。これにより、運営効率が向上し、将来的な問題を未然に防ぐことができる。
	レベル1	<ul style="list-style-type: none"> <li>レベル2, 3に達していないが、劣化がみられる</li> <li>軽微な傷や汚れなど、現時点では大きな問題を引き起こさないが、将来的に悪化する可能性のある</li> </ul>	必要に応じて修繕・改修を実施する。また、現状より劣化が進行した場合には、適切なタイミングで修繕・改修を行う。
	レベル0	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全な学校給食センターの運営に支障がない</li> <li>見た目には影響があるが、機能には問題がない</li> </ul>	修繕を行わないことが一般的である。運営に支障がないため、コストや労力を節約することができる。
低			

劣化調査結果を踏まえ、現有2センターにおける劣化レベルと修繕・改修が必要な劣化状況の例は、以下のとおりです。

表 現有2センターにおける修繕・改修が必要な劣化状況の例

劣化レベル	劣化状況
レベル3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 設備を養生テープで補強</li> <li>・ 開口部をビニール材とガムテープで補強</li> <li>・ シャッター不良</li> <li>・ 屋根面の防水シートの劣化</li> </ul>
レベル2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ クッション材の劣化</li> <li>・ 天井の水漏れ跡</li> </ul>
レベル1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ドア周辺にクラック</li> <li>・ 壁紙の浮き</li> <li>・ 調理室の窓の縁をコーキングと養生テープで密閉</li> <li>・ 基礎とモルタルの浮き</li> </ul>
レベル0	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 床の塗装のはがれ</li> <li>・ 床のタイル割れ</li> <li>・ 排水口周辺にサビ流入の跡</li> <li>・ コンベアーが故障</li> </ul>

### 6.2.2. 計画スケジュール (案)

延命化計画のスケジュール (案) は以下のとおりです。各レベルに分けて段階的な対応を検討します。計画期間は、令和8年度から各施設で供用を終了する年までとします。

表 計画スケジュール (案)

	劣化レベル	R8	R9	R10	R11	R12	R13	R14	R15	R16	R17	R18	R19～
ゆりのき台給食センター	レベル3	早急に改修・修繕											
	レベル2	改修・修繕											
	レベル1	原因究明、適宜対応											
	レベル0	適宜対応											
清水山給食センター	レベル3	早急に改修・修繕											
	レベル2	改修・修繕											
	レベル1	原因究明、適宜対応											
	レベル0	適宜対応											





三田市  
SANDA CITY

三田市学校給食センター整備基本構想

三田市学校教育課 学校給食課 ゆりのき台給食センター

〒669-1324 兵庫県三田市ゆりのき台 6-8

TEL:079-567-2279(直通) FAX:079-567-2329